



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PİLİÇ MCVERİ



250 gr tavukgs
2 adet orta boy patates
Yarım su bardağı rende kaşar
2 adet yumurta
1 ay bardağı st
1 su bardağı un
Yarım demet maydanoz
4-5 adet taze soğan
1 ay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su
Kızartmak iin:
2 su bardağı ayıek yağı

- # Tavukgs haşlanır, kk kk doğranır. Patates haşlanır, rendelenir.
- # Karıştırma kabına tavuk eti, patates, yumurta, st, kimyon, karabiber, tuz, kıyılmış taze soğan ve maydanoz konur.
- # Malzemeler karıştırmaya başlanır. Bu sırada azar azar un katılır ve unla karıştırılmış karbonat eklenir.
- # Karışım btnleşene dek karıştırıldıktan sonra 15 dakika kadar dinlendirilir.
- # Daha sonra ıslatılmış kaşıkla mcver harcından alınır ve kızgın yağa bırakılır.
- # Mcverlerin iki yz kızarıncaya kağıt havluya ıkarılır.
- # Ayran eşliğinde servise sunulur.

Not: Mcverlerin dağılmaması iin yağın kızdırılması gerekir.