



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Sobada Mücver

Fırında Mücver



- 6 Ədəd təzə soğan
- 3 Ədəd yumurta
- 8-10 Dal cəfəri
- 8-10 Dal dəre otu
- 2 Ədəd boranı
- 1 Armud stəkan ağ pendir rəndəsi
- 2 Yemək qaşığı dolusu un
- 1 Qəhvə fincanı duru yağ
- 1 Qəhvə fincanı rəndə kaşar pendiri
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı pul qırmızı bibər

- # Boranı rəndələnir, dəre otu, cəfəri və soğan incə doǵranır.
- # Bir boşqaba yumurtalar qırılır, üzərinə kaşar pendir xaric bütün ləvazimatlar qoyulur.
- # Əzmədən qarışdırılır, yağlanmış ocaq qabına tökülür
- # Üzərinə kaşar pendir rəndəsi səpilir.
- # 190 dərəcə ocaqda üzəri qızarana qədər bişirilir.
- # Dilimləyib xidmət edilir.

Not: bu mücver boranı istifadə etmədən cəfi və soğan miqdarı artırılaraq da hazırlana bilər.