



Mücver au Four

Fırında Mücver



- 6 oignons verts
- 3 œufs
- 8-10 branche de persil
- 8-10 branche d'aneth
- 2 morceaux de courgettes
- 1 tasse à thé de fromage parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe complète de farine
- 1 tasse de café d'huile végétale
- 1 tasse de café fromage râpé
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café flocons de piment rouge

- # Râpez les courgettes et coupez finement les branches d'aneth, les branches de persil et les oignons.
- # Mettez dans un bol, les œufs puis tous les ingrédients sauf le fromage parmesan.
- # Mélangez sans écraser, puis mettez dans un plat de cuisson huilée.
- # Saupoudrez du fromage parmesan.
- # Laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Faites des tranches puis servez.

N-B: Vous pouvez préparer le Mücver sans utiliser de courgette et en augmentant la mesure de persil et d'oignon.