MISIR MÜCVERİ

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı şeker

1/2 su bardağı süt

2 yumurta

Konserve mısır (Mısır miktarını damak tadınıza göre ayarlayın)

Kızartmak için sıvı yağ

Bu tarif mücveri bilenler için, içine kabak ya da patates yerine konserve mısırın konulmasıdır. Yapımı çok kolay ve çok leziz bir yiyecek. Öncelikle unu bir kaseye eleyin. Ardından tuz, şeker, kabartma tozunu (bunuda elerseniz daha iyi kabarır)ekleyin. Yumurta, süt ve mısırıda ekleyip tel çırpıcı ya da çatalla karıştırın. Hafif akışkan bir hamur olunca yağı tavada kızdırın ve karışımdan birer yemek kaşığı alıp tavaya dökün. İki tarafını eşit bir şekilde kızartınca peçete serili bir tabağa alın. Yanına dilerseniz domates, zeytin, peynir koyup çayla servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun.

NOT: Dilerseniz karışımın içine taze çökelek, lor peyniri ya da kaşar peyniri; damak tadınıza göre çeşitli baharatlar ve taze otlar (maydanoz, dere otu) ekleyebilirsiniz