

Isanakli Mucver

Malzemeler

1 kg taze ispanak (ince dogranmis)
7-8 sap ince dogranmis taze sogan
1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri veya beyaz peynir
Tuz, ogutulmus karabiber
Kizartmak icin bol aycicek yagi
Harc icin:
2 buyuk yumurta (sarilari ve beyazlari ayrilmis)
2 yemek kasigi zeytinyagi
1 sise soda (maden suyu)
150-160 gr kadar (harcin kivamini yakalamak icin goz yordamiyla artirmek gerekebilir)
Tuz, ogutulmus karabiber

Yapilisi

Oncelikle harcini hazirlayin. Bunun icin:Ayirdiginiz yumurta sarilarini bir kapta iyice cirpip, icine 2 yemek kasigi zeytinyagini yedirin.Sodayi ekleyip cirpin ve arkasindan unu ilave edin.

Tuz ve ogutulmus biberi de koyup guzelce karistirin (harcin kivami bozadan daha yogun olmal!).

Uzeri kapali bir sekilde oda sicakliginda 1 saat bekletin (1 saat olmasa da en azindan yarim saat durmali).

Harc beklerken siz ispanaklari guzelce yikadiktan sonra incecik dograyin.

Ince dogranmis taze sogan, peynir, tuz ve ogutulmus karabiberi ekleyip iyice karistirin.

Tam pisirmeden once ayirmis oldugunuz yumurta aklarini da ilave edip hazirladiginiz sodali harcla birlestirin.

Bol ve kizgin yagda (190 derece) (dilerseniz fritoz kullanabilirsiniz), her seferinde bir minik corba kepcesi (1/4 cup olcuyle de olur) kullanarak mucverlerinizi yaklasik 6 dk (3 dk bir tarafi, 3 dk diger tarafi) kizartin.