PATATES MÜCVERİ

1 kg patates
2 adet kuru soğan
150 g beyaz peynir
4 kahve fincanı un
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Patatesler yıkanır, haşlanır ve ezilerek püre yapılır. Soğan ve peynir rendelenir.
Bir kaba patates püresi, soğan, peynir, un yumurta, tuz, biber koyularak iyice karıştırılır.
Karışım kaşıkla dökülerek kızgın zeytinyağında kızartılır.
Kâğıt havlu yayılmış kaba ya da süzgeç üzerine alınarak yağının süzülmesi sağlanır.

Not: Bazı yörelerde patates çiğ olarak rendelenmek suretiyle de yapılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:96255 • adı:Patates Mücveri • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:52