



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ MÜCVERİ

3 adet orta boy havuç
3 adet taze soğan
1 yemek kaşığı un
¼ demet dereotu
tuz
karabiber
kızartma için sıvı yağ

Havuçları yıkayın. Kazıyın ve kabuklarını soyun. Rendeleyin. Taze soğanların dış kabuklarını soyun ve püskülünü atın. İnce halkalar şeklinde doğrayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayın. Dallarını atın. Yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta rende havuç, taze soğan, un, maydanoz, dereotu, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak, az sulu hamur haline gelince tahta bir kaşıkla alıp kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin. İki tarafını pembeleşene kadar kızartın. Kağıt peçetede fazla yağın süzerek sıcak servis yapın. Yanında limon dilimi veya yoğurt ile ikram edebilirsiniz.

[ML® Havuç Mücveri için tıklayın](#)