



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ MÜCVERİ

1 Adet Soğan
3 Adet Havuç
1/4 Demet Maydanoz
1/2 Demet Dereotu
1 Su Bardağı Un
2 Adet Yumurta
3 Çay Kaşığı Tuz
1/2 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
İsteğe Bağlı Kızartmak için Sıvı Yağ

Soğanı ve havuçları rendeleyip bir kaba alalım. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotunu, unu, yumurtaları, tuzu ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştıralım. Sıvıyağı kızdıralım. Havuçlu karışımdan bir kaşık alıp kızgın yağa dökelim, üzerini biraz bastıralım. Bir yanı kızarınca diğer yanını çevirelim ve kağıt havlu serilmiş tabağa alalım. Tüm karışım bitinceye kadar bu işlemi sürdürelim. Dilersek sade veya sarımsaklı yoğurtla birlikte servis edelim.