



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## HAVUÇLU MÜCVER

Malzeme:

3 adet havuç

1 demet taze soğan

1 adet kabak

3 adet yumurta

5 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

1 tatlı kaşığı kurutulmuş fesleğen

kırmızı pul biber

Kızartmak için :

Bizim Ayçiçek Yağı

Süslemek için :

2 adet domates

birkaç dal fesleğen

50 gram parmesan peyniri

Havuç ve kabağın kabuklarını soyup irice rendeleyin. Avucunuzun içinde kabağın suyunu sıkın. Taze soğanları ince ince doğrayın. Sebzeleri derin bir kaba alın. Kalan malzemeyi ekleyip karıştırın. Elde ettiğiniz karışımdan mandalina büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzun içinde şekillendirin. Kızgın yağda kızartıp fazla yağının süzülmesi için kağıt bir havlu üzerine alın. Havuçlu mücveri servis tabağına alıp isteğe göre dilimlenmiş domates, taze fesleğen yaprakları ve kağıt inceliğinde rendelenmiş parmesan peyniri ile süsleyerek servis yapın.

---