



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ MÜCVERİ

5 kişilik Gerekli malzeme:

2 kereviz

1 patates

6 yemek kaşığı un

3 yumurta

Yarım demet dereotu

3-4 dal yeşil soğan

2 su bardağı sıvıyağ

4 yemek kaşığı ezilmiş beyaz peynir

Tuz,

Karabiber

Derin bir kaptan un, yumurta, ezilmiş beyaz peynir, karabiber ve tuzu iyice karıştırın.

Dereotu ve yeşil soğanı ince kıyın. Kereviz ve patatesi soyup karamadan rendeleyin. Bu malzemeleri hazırladığınız karışıma ilave edip harmanlayın.

Sıvıyağı tavada kızdırın. Mücver karışımından tavaya bir kaşık döküp üzerini hafifçe bastırın. Tavayı sallayarak mücverleri pembeleşinceye kadar kızartın. İşlemi malzeme bitinceye kadar sürdürün.

Kızarttığınız mücverleri kağıt havlu üzerine alın. Fazla yağın bırakınca servis tabağına dizip çarliston biber ve domates dilimleri ile süsleyerek servis yapın.