



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ MÜCVERİ

Malzeme:

2 adet kereviz
50 ml krema
1,5 su bardağı Galeta unu
2 çorba kaşığı nane
3 çorba kaşığı dereotu
3 dal taze soğan
4 adet yumurta
Üzeri için :
100 gram beyaz peynir

Karıştırma kabında rendelenmiş kereviz, galeta unu, kıyılmış nane, dereotu ve taze soğanı karıştırın. Üzerine yumurtaları kırıp krema ile yumuşak bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Hamurdan parçalar koparıp küçük toplar hazırlayın. Kızgın yağda kızartın. Mücverleri servis tabağına alın. İsteğe göre üzerlerine beyazpeynir ufalayıp servis yapın.