



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PATATES MÜCVERİ

4 adet közlenmiş kırmızı biber
2 adet haşlanmış patates
2 adet yumurta
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
Galeta unu
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Közlenmiş biberleri küçük küçük doğruyoruz. Patatesleri ve soğanı rende yapıyoruz. Maydanozları ince ince kıyıyoruz. Üzerine yumurtaları kırıyoruz. Baharatlarını ve galeta ununu ekliyoruz. Köfte harcı gibi yoğuruyoruz. Kıvam alınca elimizle şekil verip ister tavada ister fırında pişiriyoruz.

