



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRÜKSEL LAHANASI MÜCVERİ

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet patates
2 adet havuç
1 paket Brüksel lahanası
2 adet taze soğan
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Bir miktar zeytinyağı

Brüksel lahanalarını ve taze soğanı ince ince doğruyoruz, rendelenmiş havuç ve rendelenmiş patatesle karıştırıyoruz. Diğer malzemeleri ilave edip mücver harcı elde ediyoruz. Bir tavada iki yemek kaşığı zeytinyağını kızdırıp büyükçe bir kepçe köfte harcından alıyoruz. Arkalı önlü çevirerek pişiriyoruz.

Not: Daha hafif bir mücver için üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ile fırınlayabilirsiniz. Diğer yandan severseniz doğranmış maydanoz ve dereotu da çok yakışıyor.