



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DIVIL (NEVŞEHİR)

Millî Eğitim Bakanlığı

5-6 adet patates  
1 su bardağı haşlanmış bulgur (200 gram)  
1 yumurta  
Sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
3 diş sarımsak

Patatesler yıkanır ve haşlanır.  
Haşlanan patatesler soyulur ve ezilir.  
Patatesler soğuduktan sonra yumurta kırılır.  
Ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber, pul biber ilave edilir.  
Haşlanmış bulgur ilave edilir ve yoğrulur.  
Cevizden daha büyük parçalar koparılarak şekil verilir.  
Yuvarlak veya uzun şekil verilebilir.  
Tavaya yağ konur ve ısıtılır.  
Kızgın yağa şekil verilen divillar koyulur ve pembeleşene kadar kızartılır.  
Servis tabağına alınır ve servis edilir.

Not: Sarımsaklı yoğurtla da servis edilebilir.

