



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MÜCVER

2 orta boy havuç
2 orta boy patates
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı un
Üzeri için:
Galeta unu
1 adet yumurta akı

Havuç ve patatesleri soyup rendenin ince yerinde rendeliyoruz ve derin bir kaba alıyoruz.
1 yemek kaşığı un ve 1 yumurtayı ilave edip tuzunu ve baharatlarını da koyup iyice karıştırıyoruz.
Daha sonra harcımızdan elimize 1 yemek kaşığı koyup bastırıyoruz ve önce yumurta akına sonrada galeta ununa bulayıp kızgın yağda kısık ateşte kızartıyoruz.
Çok ince olmasına dikkat ediyoruz rahat rahat kızartıyoruz.

