



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ MÜCVERİ

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

3 havuç
1 yumurta
100 gr rendelenmiş SEK Kaşar peyniri
1 su bardağı kıyılmış maydanoz
Yarım çay bardağı kıyılmış dereotu
1 su bardağı un
1 soğan
Tuz
Kırmızı pul biber
Karabiber
Zeytinyağı
Dereotu
1 su bardağı SEK Yoğurt
1 diş sarımsak

Havuçların üzerini temizleyip rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Soğanı rendeleyip suyunu sıktıktan sonra havuca ekleyin. Rendelenmiş SEK kaşar peyniri, dereotu, maydanoz, tuz, karabiber, kırmızı pul biber, yumurta, kıyılmış dereotu ve unu ekleyip karıştırın. Yapışmaz yüzeyli tavaya hafif yağ sürün ve ısıtın. Karışımın kaşıkla alıp tavaya aktarın. Kaşığın tersiyle hafifçe bastırıp şekillendirin. İki taraflı hafif kızarıncaya kadar pişirin. Mücverleri kağıt havlu üzerine alarak yağın süzdürün. Sarımsağı havanda ezip SEK yoğurtla karıştırın. Mücverlerin üzerine sarımsaklı yoğurt döküp kıyılmış dereotu serpin. Servis yapın.

