



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ MÜCVERİ

5 adet yumurta
2 adet iri havuç
1 demet taze soğan
2 çorba kaşığı katıyağ
4 çorba kaşığı un
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
Yeterince tuz, karabiber

Önce havuçları rendenin ince tarafı ile rendeleyiniz. Sonra yumurtaları derin bir kabın içine kırınız. İçine ince kıyılmış soğanı, maydonuzu, dereotunu, tuzu, karabiberi, rendelenmiş havucu ilave edip hepsini çatalla iyice çırparak karıştırınız. Çırparken yaptığınız karışıma unu azar azar dökerek yediriniz. Karışım çok sulu olmamalıdır. Bir kızartma tavasında sıvı yağı kızdırınız. Bu yağın içine, karışımdan kaşık kaşık olarak atınız. Altını üstünü iyice kızartınız. Delikli bir kepçeyle alıp fazla yağın süzdürünüz.