



## HAVUÇ MÜCVER

4 adet orta boy havuç  
1 adet patates  
3 yumurta  
100 gr. rendelenmiş beyaz peynir  
4 yemek kaşığı un  
1/2 çay kaşığı kimyon  
1/2 çay kaşığı tuz  
1 tutam karabiber  
Kızartmak için sıvı yağ

Patates ve havuçları soyun, rendeleyin. Yumurta, un, peynir, kimyon, tuz ve karabiberi ilave ederek tüm malzemeyi karıştırın. Sıvı yağı kızdırın, mücver harcı kaşıkla tavaya dökerek, 2-3 dakika kızartın. Kızaran mücverleri havlu kağıda çıkartın. Arzu ederseniz kıyılmış taze otları, eşit miktarda yoğurt ve mayonez karışımına ilave ederek sos hazırlayabilirsiniz.



Fotoğraf "kibritçi kız" tarafından gönderildi. 27.12.2019