



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PIRASALI PANKEK

Fatih Belediyesi

- 1 adet yumurta
- 1 adet havuç
- 1 adet pırasanın yeşil kısmı
- 5-6 dal maydanoz
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı yoğurt suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tam buğday unu
- 1 çay kaşığı kadar tuz

Küçük bir şekilde doğradığınız pırasaları içerisine zeytinyağı eklediğiniz tavada iyice kavurun ve ocaktan aldıktan sonra ılıması bekleyin. Geniş bir kaptaki ılıyan pırasaları, rendelenmiş havucu, ince kıyılmış maydanozu, yumurtayı karıştırıp üzerine un, yoğurt, yoğurt suyu ve tuzu ilave edin. Küçük bir kepçe ile hazırladığınız karışımı zeytinyağı eklenmiş tavada arkalı önlü kızartın.

