



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU VE LORLU MÜCVER (12 AY)

- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 1 adet soğan
- Yarım bardak lor peyniri
- 1 adet yumurta
- Yarım bardak un
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 kase yoğurt

Kabak ve havucu bol suda yıkayın, soyun ve rendeleyin. Soğanı soyup rendeleyin. Tüm sebzeleri karıştırın. Üzerine lor peyniri, yumurta ve unu ekleyip iyice harmanlayın. Karışımdan birer kaşık alarak, kısık ateşte zeytinyağında önlü arkalı kızartın. Fazla yağın peçete yardımıyla aldıktan sonra bir kase yoğurt ile birlikte servis edin.

