



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PATATES MÜCVERİ

5-6 orta boy patates
4-5 şeritler halinde pastırma
1 adet soğan
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
Hindistancevizi rendesi
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup, rendeleyin. Suyunu sıkın. Küçük parçalar halinde kestiğiniz pastırmayı patatese ekleyin, soğanı rendeleyip katın. Yumurtaları patates karışımına ekleyin, un, tuz, karabiber ve en son hindistancevizi rendesini katın. Cıvık ise biraz daha un ekliyrebilirsiniz. Elimizle şekil alacak kıcama gelince kızgın yağda arkalı önlü kızartalım.

