



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK PATATES MÜCVERİ

Can Çakmak

- 1 adet küçük soğan (isteğe bağlı)
- 2 adet kabak
- 1 adet patates
- 1 adet yumurta
- ½ demetten biraz az dereotu
- 4-5 yemek kaşığı mısır unu veya sade un
- Karabiber
- Kızartmak için Sıvı yağ
- Tuz
- Kırmızı biber

Soğan, kabak ve patates rendelenir. Yumurta, ince kıyılmış dereotu, tuz, karabiber, kırmızı biber ve un karıştırılır. Hazırlanan karışımdan sıvı yağa batırılmış kaşık yardımıyla harç alınır ve iyice kızdırılmış sıvı yağa bırakılır ve kızartılır. Harç bitene kadar bu işlem devam edilir. Pişen hamurlar gazete veya kağıt havluya alınıp fazla yağından arındırılır. Sıcak veya soğuk servis edilebilir.

