



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PATATES MÜCVERİ

4 tane orta boy patates
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
1 adet yumurta
2-3 yemek kaşığı un (kıvamına göre ayarlayın)
Tuz
İstenirse karabiber
Kızartmak için;
Sıvı yağ

Patatesleri rendenin kalın tarafı ile rendeleyin, fazla kararmaması için elimizi çabuk tutalım.

Kaşar peynirini, unu ve yumurtayı rendelenmiş patateslere ilave edelim.

Kaşar tuzlu olduğu için tuzunu kontrollü ekleyin ve isterseniz karabiber de ekleyin.

Bütün malzemeleri yoğuruyoruz.

Yapışmaz veya teflon tavaya 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyip ısıtıyoruz.

Mücver biraz sulandığı için biraz elimizle suyunu sıkıyoruz.

Yemek kaşığı ile malzemeden alıp tavaya yayıyoruz, isterseniz kaşıkla kenarlarından benim gibi biraz düzeltin.

Siz ne kadar büyük veya küçük yapmak istiyorsanız ona göre ayarlayın.

Önlü arkalı orta ateşte kızartalım (yağı azaldıkça yağ ekliyoruz).

Fazla soğutmadan servis edin.

