



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ PATATES MÜCVERİ

4 adet patates
1 adet kereviz
1 adet soğan
5 dal maydanoz
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Sosu için:
1 yemek kaşığı mayonez
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
Tarhun otu
Tuz
Karabiber

Rendelediğiniz patates, kereviz ve soğanı geniş bir kaseye alın. İnce kıydığınız maydanoz, yumurta, un, tuz ve karabiberi de ilave edip karıştırın. Hazırladığınız harcın tamamını, yağladığınız yapışmaz yüzeyli bir tavaya yayın. Her iki tarafını da kızartın. Yağlı kağıt üzerine alıp fazla yağını çektirin. Sosu için gerekli tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Kerevizli patates mücverini bir servis tabağına alın. Yanında hazırladığınız sos ile servis yapın.

