



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## LAHANALI MÜCVER

### MALZEMELER

1/2 Demet Dereotu  
300 gr Süt Kreması  
Rendelenmiş Limon Kabuğu  
500 gr Lahana  
3 Yumurta  
1 Büyük Soğan  
Karabiber  
700 gr Haşlanmış Patates  
2 Tatlı Kaşığı Nişasta  
Kızartmalık Yağ  
Tuz  
100 gr Dana Jambon veya Pastırma

### YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı yıkayıp ayıkladıktan sonra çok ince şeritler halinde doğrayın. Lahanayı tuzlu suda 20 dakika kadar haşlayıp suyunu süzün. Dereotunu yıkayıp ayıklayın. İnce ince kıyıp süt kreması ile karıştırın. Karışıma rendelenmiş limon kabuğu, tuz ve karabiber ilave edin. Suyunu süzdüğünüz lahanayı sıkıp kalan suyu da süzün. Soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Patateslerin kabuklarını soyun. Yarısını rendenin kalın tarafı diğer yarısını ise rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Bir kasede patates, lahana, yumurta, soğan ve nişastayı karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Büyük bir tavada kızartmalık yağı kızdırın. LahanaLı karışımdan küçük parçalar alıp kızgın yağda kızartın. Mücverleri arkalı ünlü 2-3 dakika kadar pişirin. Tavadan aldığınız mücverleri önceden ısıtılmış fırında bekletin. Mücveri dereotlu dip ve jambon eşliğinde servis yapın.

---