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.

© lezzetler.com tarif no:4800 • adı:Lahanalı Mücver • gönderen:Döner • indirme tarihi:04.05.2024 - 09:26