



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANALI PATATES MÜCVERLİ SANDVIÇ

Ekmekler için:

1 su bardağı ılık süt

Yarım su bardağı ılık su

Yarım su bardağı ılık yoğurt

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

50 gram ekşi maya

2 su bardağı tam buğday unu

3 su bardağı un

Mücver için:

4 orta boy patates

1 orta boy lahananın dörtte biri

1 soğan

1 yumurta

1 yemek kaşığı süzme yoğurt

2 yemek kaşığı rendelenmiş taze kaşar peyniri

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Yarım demet maydanoz

2 yemek kaşığı susam

1 çay kaşığı tuz

Karabiber

Sosu için:

100 gram süzme yoğurt

1 diş sarımsak

24 parça kuru domates

Zeytinyağı

Taze nane yaprakları

Sandviç ekmekleri için, ekşi mayayı yarım su bardağı ılık su ve 1 su bardağı un ile karıştırın. Üzerini bezle örtüp oda ısısında 8 saat bekletin. Kabaran mayaya kalan ılık su, süt, yoğurt, sızma zeytinyağı ve onları ilave edip 20 dakika yoğurun. Hamurun üzerini tekrar bezle örtüp iki misli kabarana kadar bekletin.

Mayalanan hamuru 12 bezeye ayırın. Bezeleri un serpilmış tezgahta küçük bir tatlı tabağı büyüklüğünde, hafif oval olacak şekilde açın. Hamurların üzerini bir bez ile örtün. Fırını 220 derecede ısıtın. Tepsiyeye yağlı kağıt yerleştirip dört hamuru aralarında boşluk kalacak şekilde tepsiyeye dizin. (Tepsiniz büyük ise daha fazla hamur dizebilirsiniz.) Sıcak fırında 10 dakika pişirin. Diğer ekmekleri de aynı şekilde pişirin.

Mücverler için, patatesleri haşlayın. Lahana yapraklarını incecik doğrayın. Tuzlu kaynar suya ekleyip hafifçe yumuşayana kadar haşlayın. Süzgece alıp suyunu süzün. Patatesleri ilindikten sonra rendeleyin. Lahana, rendelenmiş soğan, yumurta sarısı, süzme yoğurt, rendelenmiş taze kaşar peyniri, zeytinyağı, kıyılmış maydanoz, susam, tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Harcı buzdolabında yarım saat bekletin. Mandalına büyüklüğünde parçalardan, yuvarlak, yassı köfteler hazırlayın. Yağlı kağıt konulmuş fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Süzme yoğurda iki diş kıyılmış sarımsağı ekleyip karıştırın. Kurutulmuş domatesleri kaynar suda 5 dakika haşlayın. Suyunu süzün. Üzerlerine hafifçe sızma zeytinyağı gezdirip karabiber serpin. Nane yapraklarını temizleyin. İlinmiş olan ekmekleri kopmayacak şekilde ikiye kesin. Alt parçasına sarımsaklı süzme yoğurt sürün. Üzerine lahanalı patates mücverlerini yerleştirin.

Sıralamayı kuru domates ve nane yapraklarıyla tamamlayın. Servis yapın.

Mücver harcını biraz fazla ölçülerde hazırlayıp şekillendirdikten sonra derin dondurucu da saklayabilirsiniz.

Mücveri dilediğiniz her sebze ile hazırlayabilirsiniz. Patates ve beyaz lahana ile hazırlayacağınız mücver harcına bir miktar iri kırılmış ceviz ve tavada hafifçe kavrulmuş galeta unu ilave edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144065 • adi:Lahanalı Patates Mucverli Sandviç • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:01.04.2025 - 01:16