



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PATATES MÜCVERİ

2 patates
1 yumurta akı
2 dal dereotu
1-2 dal taze soğan
3-4 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
300 g mantar
Kızartmak için:
1 yumurta
Tel şehriye
Zeytinyağı

Patatesleri haşlayıp ezin. Yumurta akını bir kaptan kar haline gelinceye kadar çırpın. Dereotunu ve taze soğanları yıkayıp kıyın. Unu ayrı bir kaba alıp rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve karabiberle harmanlayın. Dereotu, taze soğan, ince kıyduğunuz mantar ve ezdiğiniz patatesi ekleyip karıştırın. Yumurta akını azar azar ilave ederek yedirin. Pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Yumurtayı bir kasede çırpın. Tel şehriyeyi bir tabağa alın. Patatesli mantarlı harçtan birer kaşık alarak elinizle yuvarlak şekil verin. önce yumurtaya sonra tel şehriyeye batırın. Mücverleri kızgın yağda kızartın. İki tarafı da kızarıncaya kâğıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin. Sıcak servis yapın.

