



MÜCVER

- 1 adet küçük soğan (isteğe bağlı)
- 2 adet kabak
- 1 adet patates
- 1 adet yumurta
- Yarım demetten biraz az dereotu
- 4-5 yemek kaşığı mısır unu veya sade un
- Karabiber
- Kızartmak için:
 - Sıvı yağ
 - Tuz
 - Kırmızı biber

Soğan, kabak ve patatesi rendeleyin. Yumurta, ince kıyılmış dereotu, tuz, karabiber, kırmızı biber ve unu karıştırın. İçine rendelediğiniz sebzeleri ekleyin ve homojen bir karışım elde edin. Hazırladığınız karışımdan sıvı yağa batırılmış kaşık yardımıyla alarak iyice kızdırılmış sıvı yağa bırakıp kızartın. Harç bitene kadar bu işleme devam edin. Pişen mücverleri kağıt havluya alıp fazla yağından arındırın. Sıcak veya soğuk servis edebilirsiniz.

