



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU MÜCVER

200 gram hindiba
200 gram ebeğümeci
200 gram rezene
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Yarım demet nane
Çeyrek demet fesleğen
Çeyrek demet taze soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 adet bayat ekmeğın içi
Tuz
Karabiber

Kuru soğanı ve sarımsakları incecik doğrayın.
Zeytinyağını tavada hafifçe kızdırıp soğanı ve sarımsakları pembeleşene kadar kavurun.
Derin bir karıştırma kabına aldığınız soğanları soğumaya bırakın.
Diğer yanda tüm yeşillikleri ince ince doğrayın ve kavurulmuş soğanlara ekleyin.
Yumurta, un, tuz ve karabiberi ilave edin ve karıştırın.
Bayat ekmeği mutfak robotundan geçirip bir kaseye alın.
Hazırladığınız otlı harçtan köfteler yapıp ekmeğin kırıntısına bulayın.
Sıvı yağı kızdırıp köfteleri yağda kızartın.
Çırpılmış yoğurtla servis edin.

