



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES MÜCVERİ DOLMASI

Patates Hamuru için:

4 adet orta boy patates

4 çorba kaşığı margarin

1 yumurta

3+1/4 çorba kaşığı un

1 çay kaşığı tuz

biber

İçini doldurmak için:

8 büyük boy mantar

1+1/2 çorba kaşığı margarin

2 haşlanmış yumurta

8 çorba kaşığı domates suyu

tuz

biber

Patatesleri soyun. Dilimleyin ve bol suda haşlayın. Haşlandıktan sonra suyunu süzün, tencereyi ateşten indirmeyin ve patatese tuzu ve biberi ilave edin. Tencereyi ateşten alın, margarini ilave edin, patatesi püre haline getirin ve soğutun. Yumurtayı ve elenmiş unu ilave edip, karıştırın ve bir kenara bırakın. Mantarı küçük parçalar halinde kesin. Margarin ile biraz pişirin. Haşlanmış yumurtayı küçük küçük kesip mantara ilave edin. Malzemeyi dört eşit porsiyona bölün. Patates püresini de yine sekiz eşit porsiyona bölün. Dört parçayı unlanmış bir alana yayın. Ortasına mantarlı malzemeyi yerleştirin. Diğer dört parçayı da bunların üzerine yerleştirin. Yuvarlaklarını su ile ıslatın ve iki hamuru bastırarak birbirine yapıştırın. Yağı tavada kızdırın. Mücverleri içine atın. Her iki yüzünü beşer dakika kızartın ve sıcak olarak servis yapın.

Not: Mantarları kestikten sonra içinde limonlu su bulunan bir kabın içine atın. Böylece önceden kesilmiş olan mantarlar kararacaktır. Bütün mantarların kesilmesi bittikten sonra, mantarları limonlu sudan çıkarın ve tekrar yıkayın.

[ML® Kabak Mücveri için tıklayın](#)