



PATATESLİ MÜCVER

<https://cook.com.tr>

Ayçiçek Yağı 1 Fincan
Un 250 Gram
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Maydanoz 0.5 Demet
Patates 700 Gram
Soğan 2 Adet
Yumurta 4 Adet

Patatesleri, tuzlu suda haşlayın, kabuklarını soyun, patates ve soğanları ayrı kaplarda rendeleyin. Patateslerin suyunu iyice sıkın, maydanozu ince kıyın. Büyük bir kaptaki patates, soğan, maydanoz, yumurta ve unu iyice karıştırın, tuz ve karabiberi ekleyin. Karışımdan eşit büyüklükte 8 mücver oluşturun. Yağı kızdırın ve mücverleri orta hararetle ateşte pişirin.

