



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES MÜCVERİ

### Malzeme

- 3 adet patates
- 2 adet taze sarımsak
- 2 adet taze soğan
- Yarım adet kuru soğan
- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı un
- Tuz ve karabiber
- Kızartmak için:
- Sıvı Sana

### Hazırlanışı

Kuru soğanı ayıklayıp, piyazlık doğrayınız.

Taze soğan ve taze sarımsakları ayıklayıp, kıyınız.

Patateslerin kabuklarını soyup, rendeleyiniz.

Rendelenen patateslerin kararmaması için su dolu bir kapta bekletiniz.

Derin bir kabın içinde doğranmış, taze soğanları taze sarımsakları ve kuru soğanları, suyunu iyice sıktığınız rendelenmiş patatesleri, yumurtaları, unu ve tuz ve karabiberi iyice karıştırınız.

Yayvan bir tavada Sıvı Sana'yı kızdırıp, hazırladığınız harçtan kaşık yardımıyla tavaya döküp, kızartınız.

Kızaran mücverlerin fazla yağın alması için kâğıt havlu yaydığınız tabağa çıkarıp, sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Patates Mücveri için tıklayın](#)