



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ MÜCVER

3 adet büyük boy kabak
1 adet orta boy havuç
250 gr patates
Yarım demet maydanoz (kıyılmış)
Yarım demet dereotu (kıyılmış)
Yarım demet nane (kıyılmış)
5 adet yumurta
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
1 tatlı kaşığı kabak suyu
Pul biber, kırmızı toz biber
Tuz, karabiber
Yarım su bardağı un
Ayrıca:
Kızartmak için sıvı yağ (1 su bardağı kadar)

Patatesleri haşlayıp rendeleyin.

Kabakları rendeleyin, fazla suyunu sıkın, 1 tatlı kaşığı kabak suyunu ayırın.

Rendelenmiş patatesleri, rendelenmiş havucu, rendelenip suyu iyice sıkılmış kabakları, 1 tatlı kaşığı kabak suyunu, inceltilmiş Pakmaya Karbonat ve kalan tüm malzemeyi karıştırın.

Sıvı yağın bir kısmını tavada ısıtın. Mücver karışımından birer yemek kaşığı kadarını alıp tavanın içine öbek öbek yerleştirin. Her iki tarafını kızartın.

Tüm malzeme bitene dek aynı şekilde işleme devam edin.

Mücverleri isteğe göre sarımsaklı yoğurtla veya süzme yoğurtla birlikte servis yapın.

