



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TURP MÜCVERİ

<https://www.elele.com.tr>

4 turp
2 patates
1 soğan
5 dal maydanoz
2 yumurta
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Sosu için:
1 yemek kaşığı mayonez
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
Tarhun otu
Tuz
Karabiber

Rendelediğiniz turp, patates ve soğanı geniş bir kaseye alın. İnce kıydığınız maydanoz, yumurtalar, un, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Harcın tamamını yağladığınız yapışmaz yüzeyli bir tavaya yayın. Her iki tarafını da kızartın. Yağlı kağıt üzerine alıp fazla yağını çektirin. Sosu için gerekli tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Patatesli turp mücverini bir servis tabağına alın. Üzerlerini birer tatlı kaşığı kadar sos ile süsleyin. Ilık servis yapın.

