



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

REİBEKUCHEN

1 kg patates
1 adet büyük boy soğan
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
1 tutam muskat rendesi (isteğe bağlı)
Kızartmak için sıvı yağ (tercihen ayçiçek yağı)

Patatesleri soyun ve rendenin ince tarafıyla rendeleyin.
Rendelenen patatesleri temiz bir bezin içine koyup sıkıca sıkarak fazla suyunu çıkarın.
Bu adım, mücverlerin daha çıtır olmasını sağlar.
Soğanı da aynı şekilde rendeleyin ve patateslerle karıştırın.
Rendelenmiş patates ve soğana yumurtaları ekleyin.
Un, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak muskat rendesini ekleyin.
Tüm malzemeleri iyice karıştırarak homojen bir kıvam elde edin.
Geniş bir tavaya bol miktarda sıvı yağ ekleyin ve iyice kızdırın.
Hazırladığınız harçtan bir kaşık alıp tavaya koyun ve hafifçe bastırarak yassılaştırın.
Orta ateşte her iki tarafını altın sarısı ve çıtır olana kadar (yaklaşık 3-4 dakika) kızartın.
Fazla yağın almak için kızaran mücverleri kağıt havlu serili bir tabağa alın.
Reibekuchen sıcak servis edilir.

