



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE MÜCVERİ

Malzeme:

250 gr taze patates

250 gr beyaz lahanaya

1 adet kabak

200 gr konserve siyah fasulye

1 çorba kaşığı Bizim Mısırozü Yağı

Karabiber

Pulbiber

Patatesleri iyice yıkayıp haşlamak üzere bir kaba alın. 15 dakika kadar haşlayıp sudan çıkartın. Haşlama suyunu dökmeyip kabak ve lahanayı aynı suda 5 dakika haşlayın ve süzün. Soğumaları için kenara alın. Fasulyenin suyunu döküp derin bir kaba alın. Patatesleri rendeleyin ve fasulyelerin olduğı kaba alın. Lahanayı doğrayıp kabağı rendeleyin. Fasulyeli karışıma ekleyin ve karıştırın. Biberleri ekledikten sonra karışımı dörde ayırıp her birine yuvarlak şekil verin. Yapışmaz yüzeyli tavada sıvıyağını kızdırın. Mücverlerin her iki yüzü de altın rengi alana dek kızartın. Soğumadan servis yapın.