



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE MÜCVERİ

- 4 adet Kabak
- 3 adet havuç
- 1 adet küçük boy karnabahar
- 2 su bardağı lor peyniri
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 10 adet yeşil soğan
- 6 yemek kaşığı kek unu
- 6 adet yumurta

Kabakları küp şeklinde doğrayın. Az suda kabak ve karnabaharı birlikte haşlayıp süzün. Havuçları rendeleyip tuzla ovalayın. Maydanoz, yeşil soğan ve dereotunu ince ince doğrayın. Yumurtaları, büyük bir cam kapta çırpın. Karabiber, tuz ve doğranmış yeşilliği ekleyip karıştırın. Son olarak lor peyniri ve unu da ekleyip, 15 dakika bekletin. Tavada yağı kızdırın. Bir tabağa un koyun ve hazırladığınız mücverden yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp una bulayın. Kısık ateşteki yağda, arada bir tavayı sallayarak mücverleri kızartın. Haşlanmış sebze veya sarmısaklı yoğurtla servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "sadıka müezzinoğlu" tarafından gönderildi. 29.05.2019