



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MÜCVER

- 1 paket Knorr Fesleğenli Kekikli Salata Sosu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı su
- 4 adet kabak
- 1 adet havuç
- 5 yemek kaşığı mısır
- ½ bağ dereotu
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı ince kıyılmış taze soğan
- 2 yemek kaşığı un
- Kızartmak için ayçiçek yağı

Derince bir kaptaki Knorr Fesleğenli Kekikli Salata Sosu'nu zeytinyağı ve su ile karıştırın.

İçine rendelenmiş ve suyunu aldığınız kabak ve havucu ekleyin.

İnce kıyılmış dereotu, tane mısır, taze soğanı da ekleyip karıştırın.

En son üzerine bir adet yumurta kırıp, ununu ekleyin ve karıştırın.

Bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Mücver karışımından birer kaşık alarak kızgın yağa koyun ve kızartın.

İki tarafı da altın sarısı oluncaya kadar kızartın ve fazla yağın çekmesi için kağıt havluya çıkarın.

Yoğurt eşliğinde servis edebilirsiniz.

