



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TAVALAMA

4 Adet Taze Soğan
1/2 Demet Patates Yapağı
1/2 Adet Taze Nane
1/2 Demet Pazı
1/2 Çorba Kaşığı Salça
1 Adet Patates
1 Adet Kuru Soğan
1 Su Bardağı Mısır unu
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
İsteğe Bağlı Kimyon
İsteğe Bağlı Sarımsak
İsteğe Bağlı Pul Biber
İsteğe Bağlı Tuz

Soğanları, sarımsakları ve yeşillikleri doğrayalım. Patatesleri rendeleyelim.
Bütün malzemeleri karıştırıp salçayı, mısır ununu ve baharatları ilave edelim.
Karışım iyice harmanlandıktan sonra yağda kavuralım. Ardından alt üst ederek kızartalım ve servise hazır hale getirelim.