



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN MÜCVER

Haliç Üniversitesi

Soğan 3
Panko 250 gram
Kaşar 250 gram
Yumurta 1
Kimyon 1 çay kaşığı
Un 3 cup
Karabiber 2 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Ayçiçek yağı

Patatesleri suya koyup haşlayın.
Soğanlarınızı doğrayın bir tavaya koyup arada azar azar su ekleyerek karamelize soğan elde edin.
Haşlanan patateslerinizin kabuklarını soyup püre haline getirin.
Soğan un ve diğer malzemelerle hepsini bir araya getirin.
Tavaya yağınızı alın ve kızdırın.
Mücverlerinize şekil verince pankoya bulayın.
Yağa atıp kızartın ve daha sonra servis edin.

