



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞANLI PATATES MÜCVERİ

Malzemesi:

6 adet orta boy patates,

3 yumurta,

4 çorba kaşığı yoğurt,

100 gr. beyaz peynir,

4 adet taze soğan,

1/4 demet maydanoz,

1 çay kaşığı karbonat,

tuz.

Kızartmak için: Bol zeytinyağı

Hazırlanışı:

Çukur bir kabın içine kabuklarını soyduğunuz patatesi rendeleyin. Buna ayrı kaplar içinde çırptığınız yumurtayı, yoğurdu, rendelenmiş beyaz peyniri, ince ince kıyılmış, soğan ve maydanozu katın. Bütün malzemeyi iyice karıştırın. Karbonat ve tuzu ilave edin. Çukur bir tavanın içinde zeytinyağını kızdırın. Malzemedden birer çorba kaşığı alın ve yağa atın. Tavayı sallayarak mücverleri kızartın. Sıcak olarak servis yapın.