



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI PATATES MÜCVERİ

250 gram patates
5 adet taze soğan
2 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı kırıntı beyaz peynir
1/3 demet maydanoz
2 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
tuz, karabiber
kızartma için sıvı yağ

Patatesleri yıkayıp kabuğunu soyun, içinde soğuk su bulunan bir kaba rendeleyin. Taze soğanların dış kabuğunu soyun, püskülünü atın, ince halka şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, dallarını atın, yapraklarını kıyın. Çukur bir kapta sudan çıkartıp avucunuzda sıkarak suyunu süzeceğiniz patates rendesi, taze soğan, un, peynir, maydanoz, yumurta, kabartma tozu, tuz ve karabiberi karıştırın. Çok yumuşak az sulu bir hamur haline gelince tahta bir kaşık ile alarak kızgın yağa bırakın. Üzerini hafifçe bastırarak düzeltin, iki tarafını da kızartın. Kağıt mutfak peçetesinde fazla yağın süzerek sıcak servis yapın. Patates mücverini yanında ketçap veya yoğurt ile ikram edebilirsiniz.

[ML® Kabak Mücveri \(görsel\)](#)