TAVADA SEBZELİ MÜCVER

1 havuç
1 patates
1 küçük kuru soğan
1 pırasa
Maydanoz
Taze soğan
3-4 dal ıspanak veya pazı
2-3 yumurta
Beyaz Peynir
2-3 kaşık un
Çok az kabartma tozu
Tuz
Karabiber
Arzuya göre 1 kabak

Havuç, patates ve kuru soğanı ayrı ayrı rendeleyin. Pırasayı ince ince doğrayın.
Teflon bir tavaya biraz sıvıyağ koyun. Önce kuru soğanı, ardından pırasayı, sonra havucu, patatesi ve ıspanağı koyun. Sebzeleri çok fazla pişirmeyin, biraz soteledikten sonra kenara alın ve bu malzemeyi soğutun.
Sonra maydanoz, taze soğan, tuz, peynir, yumurta ve un ilave edip karıştırın.
Bir tavaya 2 yemek kaşığı sıvıyağ koyup kızdırın. Harcınızdan bir kaşık alıp, tavanıza başka bir kaşık ile bırakın ve üzerini düzeltin. Her iki tarafı iyice kızartın.

Not: Beyaz Peynir yerine 2-3 kaşık yoğurt kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:136105 • adı:Tavada Sebzeli Mücver • gönderen:yerküre • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:47