



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE ZERDEÇALLI MÜCVER

<http://www.verita.com.tr>

5-6 baş Verita Taze Zerdeçal
1 adet Verita Lime
1 adet kabak
1 adet patates
1 adet havuç
Yeşil soğan
Yarım bardak kaşar peyniri
2 yemek kaşığı un
Maydanoz
1 yumurta
Çeri domates
Tuz, karabiber
Acı sos

Zerdeçalları bir kaşığın tersi ile soyun. Zerdeçal, kabak, patates ve havucu rendeleyin. Kıydığınız yeşil soğanları, maydanozu ve kaşar peynirini ekleyin. Yumurtayı kırıp karıştırın. Son olarak tuz, un ve karabiberi ekleyip karıştırın. Dilediğiniz büyüklükte parçalar alıp kızgın yağda kızartın. Çeri domates, lime dilimleri ve acı sos ile servis edin.

