

Havuc Mucveri

Malzemeler

4 adet orta boy havuc
1 adet kabak
2 adet orta boy patates
2 corba kasigi un
2 adet yumurta
Yarim cay bardagi yogurt
2 corba kasigi rendelenmis beyaz peynir
4 dal taze soğan
1 demet kiyilmis maydanoz
1 demet dereotu
4 corba kasigi zeytinyagi
Yarim cay kasigi kabartma tozu
Tuz, karabiber, pulbiber

Yapilisi

HAVUC, kabak ve patatesi rendeleyin. Kabak ve patatesi elinizle sikarak fazla suyunu alin ve derin bir kaba aktarin. Havuc, un, yumurta, yogurt ve beyaz peyniri katin. Kiyilmis taze soğan, maydanoz, dereotu, 2 corba kasigi zeytinyagi ve kabartma tozu ilave edin. Tuz, karabiber ve pulbiber ekledikten sonra tum malzemeyi iyice karistirin. Kalan 2 corba kasigi zeytinyagi ile orta buyuklukte bir firin kabini yaglayin. Havuclu karisimi icine bosaltin. Onceden isitilmis 175 derece firinda uzeri kizarana kadar, kurdanla kontrol ederek pisirin (pisip pismedigini anlamak icin mucverin ortasina bir kurdan batirin, kurdan temiz cikiyorsa pismis demektir). firindan alindikten sonra dilimleyerek servis yapin