

Peynirli Patatesli Mucver

Malzemeler

700 gr patates

350 gr kabak

2 taze soğan

100 gr rendelenmiş kasar peyniri

Karabiber

3 yumurta

Kızartmalık yağ ve tuz.

Hardal Sosu İçin :

150 gr süt kreması

100 ml et suyu

3-4 corba kasığı hardal

Tuz, Karabiber

Bir miktar toz şeker

1-2 tatlı kasığı nişasta

Yapılışı

Patatesleri yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra tuzlu suda 15 dakika kaynatalım. Suyu süzüp patatesleri soğumaları için bir kenarda bekletelim.

Kabagın kabuğunu soyarak rendeleyelim. Taze soğanları yıkayıp, ince halkalar şeklinde doğrayalım.

Patatesleri iri iri rendeleyelim, kabak ve peynirle karıştıralım. Tuz ve karabiberle tatlandıralım. Yumurtaları çırpıp ilave edelim.

Bir tavada tere yağını eritin ve patatesli karışımın yuvarlak şekiller yapalım.

Her iki yüzünü 2'er dakika yüksek ateşte kızartalım.

Daha sonra orta ateşte 5-6 dakika kızartmaya devam edelim.

Bu arada sos için süt kreması ve et suyunu karıştırıp içine hardal ilave edelim.. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Nişasta'yı biraz suyla karıştırın ve sosu ilave edip kaynatın.

Sosu patateslerle birlikte servis edebiliriz

ellerimize sağlık:)