

Sebze Mucveri

Malzemeler

1 adet kucuk boy karnabahar
3 adet havuc
4 adet kabak
2 su bardagi lor peyniri
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
10 adet yesil sogan
6 yemek kasigi kek unu
6 adet yumurta
Kizartmak icin
1 su bardagi sivi yag
1 su bardagi un

Yapilisi

Kabaklari kup seklinde dograyin.

Az suda kabak ve karnabahari birlikte haslayip suzun.

Havuclari rendeleyip tuzla ovalayin.

Maydanoz, yesil sogan ve dereotunu ince bir sekilde kiyin.

Yumurtalari, buyuk bir cam kasede cirpin.

Karabiber, tuz ve dogranmis yesilligi ilave ederek karistirin.

Son olarak lor peyniri ve unu da ekleyip, 15 dakika bekletin.

Tavada yagi kizdirin.

Bir tabaga un koyun ve hazirladiginiz mucverden yumurta buyuklugunde parcalar koparip una bulayin.

Kisik atesteki yagda, arada bir tavayi sallayarak mucverleri kizartin.

Haslanmis sebze veya sarimsakli yogurtla servis yapabilirsiniz.

ellerimize saglik