

Sebzeli Mucver

Malzemeler

1 havuc
1 patates
1 kucuk kuru sogan
1 pirasa
Maydanoz
Taze sogan
3-4 dal varsa ispanak ya da pazi
2-3 yumurta
Beyaz Peynir (veya 2-3 kasik yogurt)
2-3 kasik un
Cok az kabartma tozu
Tuz, karabiber

Yapilisi

Havuc, patates ve kuru sogani ayri ayri rendeleyin. Teflon bir tavaya biraz siviyağ koyun. Pirasayı ince ince doğrayın.

Önce kuru sogani, ardından pirasa ve sirayla soteleyerek havucu, patatesi ve ispanagi koyun. Sebzeler biraz sotelenince kenara alin. (Cok fazla pisirilmeyecek hafif sebzelerin diriligi gidecek.) Bu malzemeyi sogutun. Sonra maydanoz, taze sogan, tuz, peynir, yumurta ve un ilave edip karistirin.

Karisi mi yağlı kagit serilmis borcama yayip uzerini duzeltin. 200 derece firinda uzeri iyice kizarana kadar pisirin.

Dilerseniz teflon tavaya iki yemek kasigi siviyağ koyup kizdirin. Kizmaya baslayınca harcinizdan bir kasik alip tavaniza baska bir kasik ile birakin ve uzerini duzeltin. Her iki tarafi iyice kizartin