



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## HAVUÇ MCVERİ



4 adet orta boy havuç  
2 adet yumurta  
1 adet kuru soğan  
15-20 dak maydanoz  
1 su bardađı un  
1 ay kaşığı karbonat  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartmak için:  
1,5 su bardağı sıvıyağ

- # Soğan çok ince doğranır, tuz atılı ve canlılığını kaybedene kadar ovulur.
- # zerine iri rendelenmiş havuç, ince kıyılmış maydanoz, yumurta ve karabiber eklenir, kısa süre karıştırılır.
- # Sonra unun yarısı ve karbonat ilave edilir. Karıştırılır, harcın durumuna göre kalan un katılır.
- # Mcver harcı 10 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.
- # Süre sonunda tavaya yağ konur, ısıtılır. Kaşıkla mcver harcından konur. Bir yüzü kızarıncı diğer yüzü çevrilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

**Not:** Havuç mcveri çay saati ikramı olabileceği gibi sarımsaklı yoğurt eşliğinde de sofraya getirilebilir.