



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

## PATATES MÜCVERİ



- 150 Gr. kaşar peyniri
- 5-6 Adet orta büyüklükte patates
- 1 Adet yumurta
- 2 Adet kuru soğan
- 3 Diş sarımsak
- 7-8 Dal maydanoz
- 1 Çay kaşığı karbonat
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Su bardağı kızartma yağı
- 1 su bardağı un

# Çiğ patatesler soyulur, rendelenir, üzerine kıyılmış maydanoz, dövülmüş sarımsak, rende kaşar peyniri, rende soğan, yumurta, tuz, karabiber eklenir karıştırılır.

# Kıvamı sulu olmuşsa 2-3 fincan dolusu kadar un katılır, en son karbonat konarak iyice karıştırılır.

# Karışımdan parçalar kopartılır ve köfte şekli verilir, una batırılıp, kızgın yağda kızartılır.

# Sıcak servis yapılır.

Not: Patates mücverinin üzerine ke ç ap dökülerek servis yapılabilir.