



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Kartof Mücvəri

Patates Mücvəri



150 qr. kaşar pendiri
15-6 Ədəd orta böyüklüyündə kartof
1 Ədəd yumurta
2 Ədəd baş soğan
3 Diş sarmısaq
7-8 Dal cəfəri
1 Çay qaşığı karbonat
1 Çay qaşığı qara bibər
2 Çay qaşığı duz
1 Şəkan qızartma yağı

Çiy kartoflar soyulur, rəndələnir, üzərinə doğranmış cəfəri, döyülmüş sarmısaq, rəndələnmiş pendir, rəndələnmiş soğan, yumurta, duz, qara bibər əlavə olunur və qarışdırılır.
Şekli sulu olmuşsa 2-3 fincan dolusu qədar un qatılır, ən son karbonat tökəüərk yaxşıca qarışdırılır.
Qarışımdan parçalar qopardılır və küftə şəklə verilir, una batırılıb, qızğın yağda qızardılır.
İsti xidmət edilir.

Not: Kartof mücvərinin üzərinə ketçap tökülərək xidmət edilə bilər. Kabak Tava