



## Mucver De Carotte

Havuç Mücveri



4 carottes moyennes  
2 œufs  
1 oignon  
15-20 min de persil  
1 tasse de farine  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude  
½ cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de sel  
Pour la friture :  
1,5 tasses d'huile végétale

- # Coupez les oignons finement, rajoutez du sel puis mélangez.
- # Rajoutez des carottes râpés, du persil haché, des œufs et du poivre noir. Mélangez un instant.
- # Rajoutez la moitié de la farine et de la carbonate. Mélangez puis rajoutez de la farine selon l'état du mélange.
- # Laissez reposer le mélange pendant environ 10 minutes.
- # A la fin du temps, mettez de l'huile dans une poêle puis faites chauffer. Mettez du mélange avec une cuillère, quand une face est grillé, tournez l'autre face.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez ramener à table en compagnie de yaourt aux ails ou servir au moment du thé.