



Mucver di Carota

Havuç Mücveri



4 carote
2 uova
1 cipolla
15-20 rami di prezzemolo
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di carbonato
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
1,5 bicchieri d'olio

La cipolla si cambia fine e si sta bene con la sale finché cambia la forma alla sopra se aggiungono carota grattugiata insieme con prezzemolo macinato uova e pepe nero si miscelano.

Poi si aggiungono metà di farina insieme a qualche Bonato si miscelano secondo se l'impasto si può aggiungere la farina ancora.

La miscelata preparata si lascia riposare circa per 10 minuti.

Dopo di questo tempo nella padella si mette olio e riscalda poi si mette la miscelata preparata nel olio caldo si arrossisce bene tutte e due parti.

Servirsi in fresco.

Nota: Questa ricetta si può portare al tavolo insieme nel ore di tè oppure si può portare al tavolo insieme con miscelata di yogurt.