



Морковные оладушки

Havuç Mücveri



4 шт. средней моркови
2 яйца
1 луковица
15-20 веточек петрушки
1 стакан муки
0,5 ч.л. соды
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Жарить:
1,5 стакана растит. масла

- # Лук мелко порезать, добавить соль и немного пожать.
- # Морковь потереть на крупной терке, добавить мелко рубленную петрушку, яйца и черный молотый перец, все хорошо перемешать.
- # Затем добавить половину муки и соду, перемешать и оставшуюся муку добавить при необходимости.
- # Оставить минут на 10 настояться.
- # В сковороде нагреть масло и ложкой выложить тесто на сковороду. Обжарить с двух сторон.
- # Подавать теплыми.

Оладьи можно подавать на полдник с йогуртом приправленным чесноком.