



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

---

## ÇEMENLİ KABAK MÜCVERİ

2 adet kabak  
1 çorba kaşığı pastırma çemeni  
1 dilim beyaz peynir  
1 demet maydanoz  
2 adet yumurta  
1 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Kabak rendelenir, suyu sıkarak çıkarılır. Üzerine kıyılmış maydanoz, ezilmiş peynir, çemen, un yumurta ve tuz eklenir karıştırılır. Tavaya yağ konur, ısınınca kaşıkla yağa harç bırakılır, iki yüzü kızartılır.