FIRINDA KABAK MÜCVER

2 Adet yumurta
1 Tutam karabiber,pulbiber,tuz
1 Tutam nane,dere otu,yeşil soğan
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
4 Adet orta boy kabak
7 Çorba Kaşığı un
125 Gr Sana Hamurişi

Yumurtaları derin bir kaseye kırıp çırpalım. Rendelenmiş kabak, ince kıyılmış taze soğan,un, margarini eritip, nane ve tuzu ilave edip karıştırınız. Karışımı yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine yayıp, fırında 170 derecede pişirin. Dilimlere keserek servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:76500 • adı:Fırında Kabak Mücver • gönderen:Bennur • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:02