



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KABAK MÜCVERİ

3 kabak  
5- 6 adet taze soğan (veya 1 kuru soğan)  
2- 3 sivri biber  
Yarım demet maydanoz ve dereotu  
3 yumurta  
3- 4 kaşık un  
Tuz ve karabiber  
Kızartmak için 1 bardak zeytinyağı veya ayçiçek yağı

1- Kabak kazınıp ince rendelenir. Doğranmış soğan, biber, maydanoz, dereotu, tuz, karabiber, yumurta, un konup karıştırılır.  
2- Kızgın yağa kaşık kaşık döküp iki tarafı da kızartılır.  
3- Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

Not: Mücveri, kabak yerine rendelenmiş patates ve ince doğranarak az haşlanmış pırasa ile de yapabilirsiniz.

[ML® Domates Bastı için tıklayın](#)

---