



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVER

1 kilo taze kabak
2 demet taze soğan
2 kahve fincanı un
5 adet yumurta
1 demet dereotu
1 demet nane
1.5 ay bardağı ayçiçek yağı
1 ay bardağı rendelenmiş kaşar
Yeterince tuz, karabiber

Kabakların üstlerini iyice kazıyıp, rendeleyin. Soğanları, dereotunu ve naneyi ince ince kıyın. Hepsini kabaklara katın, çok hafif tuzlayarak unu ilave edip, karıştırın. Öte yanda bir kap içine yumurtaları kırıp hafifçe ırtıksan sonra ilave edin. Kabakların sulanmasına fırsat vermeden rende kaşarı da karıştırın. Kaşık kaşık alıp kızdırılmış ayçiçek yağında kızartın. İsterseniz kaşar yerine beyaz peynir de koyabilirsiniz. Sofraya verirken yanına domatesli makarna ile servis yapabilirsiniz.

[ML® Kabakii için tıklayın](#)