KABAK MÜCVERİ

Malzemesi:
500 gr. kabak,
1 kaşık un,
1/2 demet maydanoz,
3 yumurta,
1/2 avuç pirinç,
1 bardak zeytinyağı.

Hazırlanışı:
Kabakları rendeden geçirin. Şayet dolma yaptıysanız, kabakların içlerinden de yararlanabilirsiniz. Rendelediğiniz kabaklara veya kabak içlerine bir kaşık unu, maydanozu, tuzu, karabiberi ve haşlanmış pirinci koyup hepsini yoğurun. Sonra bu karışımdan küçük parçalar alıp oval veya yuvarlak şekil verin. Köfteleri yumurtaya bulayıp kızgın yağda hafif pembe renkte kızartıp servis tabağına alıp, sıcakken servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:26572 • adı:KABAK MÜCVERİ • gönderen:yine gülnihal • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:47