



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MÜCVER

1000 gram kabak  
200 gram soğan (2 büyük)  
150 gram beyaz peynir  
200 gram un (4 kahve fincanı)  
4 büyük yumurta  
2 demet dereotu  
2 kahve kaşığı karabiber  
225 gram rafine çiçekyağı (1 bardak)  
Tuz

1 Üstleri kazınmış ve yıkanmış 1000 gram kabağı makineden geçirmek ya da rendelemek suretiyle bunları iyice ezik bir hale getirdikten sonra bu ezik kabaklara sırasıyla; yine makineden geçirilmiş, ya da rendelenmiş 2 büyük soğan, kıyılmış 2 demet dereotu, 4 adet bütün yumurta, 2 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ile 4 kahve fincanı da un koyarak hepsini iyice bir karıştırmak suretiyle bunları koyuca bir bulamaç haline getirmelidir. 2 Sonra bu bulamaçtan, birer çorba kaşığı dolusu alarak, içinde; iyice kızdırılmış 1 bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atmalı ve tavada bir tarafı kızdırdıktan sonra, diğer tarafını çevirmek ve her iki tarafı kızaranları da bir delikli kepçe ile iyice süzölmüş olarak tabağa almak ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün mücverleri böylece kızartmalı, tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

NOT: Mücveri dolma içinden kalan kabak içleriyle de yapılabilir.