



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERİ

Ergun Köknar

5 adet yumurta
2 adet sakız kabağı
1 demet taze soğan
2 çorba kaşığı katıyağ
4 çorba kaşığı un
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
Yeterince tuz, karabiber

Önce yumurtaları derin bir kabın içine kırınız. içine ince kıyılmış soğanı, maydonuzu, dereotunu, tuzu, karabiberi, iki adet sakız kabağını rendeleyip ilave ediniz koyup hepsini çatalla iyice çırparak karıştırınız. Çırparken yaptığınız karışıma unu azar azar dökerek yediriniz. Karışım çok sulu olmamalıdır. Kabağın suyu fazla geldiyse bir tatlı kaşığı daha un ilave ediniz. Bir kızartma tavaında sıvı yağı kızdırınız. Bu yağın içine, karışımdan kaşık kaşık alarak atınız. Altını üstünü iyice kızartınız. Delikli bir kepçeyle alıp fazla yağını süzdürünüz.

Not: İsterseniz sade, isterseniz sarımsaklı yoğurtla, sıcak sıcak ikram ediniz.