KABAK MÜCVERİ

1 kg. kabak
1 adet kuru soğan
1 demet dereotu
1 demet nane
4 adet yumurta
4-5 çorba kaşığı un
tuz
sıvıyağ

Kabakların kabukları kazınır, rendelenir, biraz tuz serpilerek ovulur, fazla suyu sıkılarak çukur bir kaba alınır. İçine yumurtalar kırılır, ince doğranmış taze soğan, un, ince kıyılmış dereotu, az nane serpilerek iyice karıştırılır. Kızdırılmış bol yağda, yemek kaşığı ile dökülerek kızartılır.

ML® Kabak Ekşisi için tıklayın

ML® Kabak Mücveri (görsel)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.06.2021

© lezzetler.com tarif no:783 • adı:Kabak Mücveri • gönderen:kültür • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:42