



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVER

Necip Usta

500 gram kabak
4 adet yumurta
2 adet iri soğan
2 çay kaşığı tuz
Az karabiber
2 çorba kaşığı yağ
1 bağ kıyılmış dereotu
1 su bardağı rende beyaz peynir
1/2 su bardağı rafine yağı
1 su bardağı un

- 1) Kabak ve soğanları ayrı ayrı kalın rendeden rendeleyip ayrı ayrı bir beze koyarak sularını tamamen sıkınız. Sonra tartınız, kabak net 500 gram olmalıdır.
- 2) Yağı bir tencerede kızdırınız. Soğanları 2 dakika kavurunuz Kabağı ilave ederek kuvvetli ateşte 2 dakika daha kavurup ateşten alarak bir tepsiye boşaltınız.
- 3) Ilık vaziyete gelince rafine yağı hariç bütün malzemeyi ilâve ederek karıştırınız.
- 4) Bir tavaya rafine yağın, koyup kızdırınız. 1 çorba kaşığı ile hazırladığınız harçtan 1/3 çorba kaşığı alarak tavaya 1'er santim arayla dokunuz. 2'şer dakika alt ve üstlerini kızartıp servis yapınız.