



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ KABAK MÜCVERİ

Eyüp Sevinç

- 2 adet kabak
- 1 adet yumurta
- 2 dal dereotu
- 2 dal taze soğan
- 1 tatlı kaşığı rende beyaz peynir
- 1 çorba kaşığı nohut unu ve glutensiz un karışımı
- Kızartmak için sıvı yağ

Kabakları rendeleyip suyunu sıkın. Dereotu ve soğanı ince kıyın. Yumurtayı bir kasede çırpın. Tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırın. Sıvıyağı tavada kızdırıp kabaklı karışımdan kaşık kaşık olarak tavaya ekleyin. İki tarafını da kızartıp kağıt havlu üzerine alın ve fazla yağın çekirin.

Not: İstenildiği takdirde kabak mücver kızartılmak yerine fırında da pişirilebilir.

