



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERİ (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Kabak rendeye çekilir. Tuz döküldükten sonra sıkılır ve suyu süzülür. Kabağına bir yumurta, iki kaşığ un, karbonat, maydanoz, rendeye çekilmiş soğan, karabiber, kırmızı biber karıştırılır ve hamur gibi yoğrulur. Kızgın yağa elde edilen madde kaşığla konur ve kızartılır.

