KABAK MÜCVERİ

Malzemesi:
3 adet kabak,
2 yumurta,
2 çay kaşığı tuz,
1 çay kaşığı karabiber,
100 gr. rendelenmiş kaşar peyniri,
1/2 su bardağı un,
kızartmak için bol zeytinyağı.

Hazırlanışı:
Kabakların üzerini kazıyın. Sonra ince bir kağıt üzerine rende yapın. Bir başka kağıt ile fazla suyunu alın. Diğer malzemeyi bir kabın içinde karıştırın. Kabakları da malzeme ile karıştırın. Karışımın kalın bir hamur haline gelmesi gereklidir. Un az geldiği takdirde biraz daha ilave yapabilirsiniz. Zeytinyağını tavada iyice kızdırın. Hamurundan birer çorba kaşığı alarak yağın içine atın ve her iki tarafını nar gibi kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

Püf noktası: Malzemeyi yağın içine attığınız zaman tavayı salladığınız takdirde mücverler kabaracaktır.

© lezzetler.com tarif no:26573 • adı:KABAK MÜCVERİ • gönderen:yine gülnihal • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:39