



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERİ

MALZEMELER

2 Sakiz Kabagi
1/2 Demet Taze Soğan
1/2 Demet Dereotu
75 gr Beyaz Peynir
1 Yumurta
2,5 Çorba Kasigi Un
1/4 Çay Kasigi Toz Beyaz Biber
Bir Tutam Tuz
Kızartmak İçin: Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları yıkayın,iki uç kısmını kesip atın.Kabuklarını soyun. Rendenin ince tarafıyla bir kaba rendeleyin. Elinizle hafifçe sikarak suyunu alın. Taze soğanları ayıklayıp ince doğrayın. Dereotunu ayıklayıp yaprak kısımlarını ince kiyin. Tuzu alınmış beyaz peyniri ufalayın veya rendeleyin. Rendelenmiş kabaga, tuz hariç tüm malzemeyi ilave edip hepsini iyice karıştırın. Tavaday ayçiçek yağını kızdırın. Mücver karışımını çorba kasigi ile şekillendirip kızgın yağaya atın. Her iki tarafı altın sarısı renk alıncaya dek kızartın. Delikli kevgirle yağını süzerek fazlasını emmesi için mutfak kagidinin üstüne alın. Tuzunu serpipten sonra servis tabagina alın. Burada dikkat etmemiz gereken nokta, peynirin tuzlu olması halinde ayrıca tuz koymamanız gerektiği.