



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVER

5 kabak
150 gr beyaz peynir
3 yumurta
Yarım demet dereotu
3 dal nane
1 su bardağı un
Tuz
Karabiber
Kızartma için sıvıyağ
Birkaç dal maydanoz

Kabakları yıkayıp temizleyin ve derin bir kaseye rendeleyin. Peyniri ufalayın. Dereotu ve naneyi yıkayıp kıyın. Yumurtaları bir kaseye kırıp köpükleşinceye kadar çırpın. Rendelenmiş kabağa peynir, dereotu, yumurta, un, tuz, karabiber ve naneyi ilave edip karıştırın. Sıvıyağı tavada kızdırın. Hazırladığınız karışımdan kaşık kaşık olarak yağa atıp iki taraflı kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektin. Servis tabağına alıp dekoratif bir şekilde yerleştirin. Maydanoz yapraklarıyla süsleyip ılık ya da soğuk olarak servis yapın.