



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVERİ (AYDIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg kabak
1 demet maydanoz
1 adet soğan
1 kaşık un
4 adet yumurta
2 su bardağı zeytinyağı
1 demet dereotu
Tuz
Karabiber

Kabağın kabukları soyularak rendelenir. Un, yumurta, tuz, karabiber, ince doğranmış maydanoz ve rendelenmiş soğan iyice yoğrulur ve kabağa eklenir. Avuç içi ıslatılarak köfteler yapılır ve çırpılmış yumurtaya batırılarak kızgın yağda kızartılır. Kâğıt havlu üzerine alınarak yağı süzdürülür. Servis tabağına alınarak, dereotu ile süslenir.

