



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVERİ

3 kabak
5- 6 adet taze soğan (veya 1 kuru soğan)
2- 3 sivri biber
Yarım demet maydanoz ve dereotu
3 yumurta
3- 4 kaşık un
Tuz ve karabiber
Kızartmak için 1 bardak zeytinyağı veya ayçiçek yağı

1- Kabak kazınıp ince rendelenir. Doğranmış soğan, biber, maydanoz, dereotu, tuz, karabiber, yumurta, un konup karıştırılır.
2- Kızgın yağa kaşık kaşık döküp iki tarafı da kızartılır.
3- Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

Not: Mücveri, kabak yerine rendelenmiş patates ve ince doğranarak az haşlanmış pırasa ile de yapabilirsiniz.

[ML® Domates Bastı için tıklayın](#)
