



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MÜCVER

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

4 orta boy kabak
1 bardak beyaz peynir
1/2 bardak doğranmış maydanoz
1/2 bardak doğranmış taze dereotu (1 tatlı kaşığı dereotu kuru)
1 tatlı kaşığı toz karabiber
3 yumurta, çırpılmış
1 bardak un
1 bardak mısırözü yağı

Kabakları soyup bir kaseye rendeleyin, beyaz peyniri elinizde ufalayarak ekleyin ve yağ hariç diğerk malzemeleri de koyarak çatalla iyice karıştırın. Tencereye yağı koyun, iyice kızdığında bu karışımdan bir yemek kaşığı alıp her iki taraf kızarana kadar kızartın. Sıcak servis yapın ama bu yemek soğuk yenirse de güzel olur.

Not: Aynı karışımı 20'ye 30 cm boyutunda bir pyrex tabakta 350 derecelik fırında yarım saat pişirip kare kare keserek sıcakken servis yapabilirsiniz.