



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK MÜCVER

300 gr balık fileto
2 adet yumurta
1 çay bardağı galeta unu
3-4 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
Kızartmak için sıvıyağ
1 adet kabak
1 adet patates
Tuz, karabiber, pul biber

Patatesi haşlayıp kabuğunu soyduktan sonra irice rendeleyin. Kabağı yıkayıp kabuğunu soymadan aynı şekilde irice rendeleyin. Yumurtaları, kıyılmış maydanoz ile taze soğanı, küçük küçük doğranmış balık etini, galeta ununu, tuzu ve baharatı çukur bir kaptaki iyice karıştırın. Rendelenmiş patatesi ve rendelenip suyu sıkılmış kabağı da ekleyin. Malzemeyi iyice karıştırın. Birkaç kaşık sıvıyağı geniş bir tavada kızdırın. Mücver karışımından bir kaşık yardımı ile alıp yağın içine dikkatlice dağıtmadan yerleştirin. Çevirerek kızartıp kağıt havlu üzerine aktarın.