



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEKLİ FIRIN MÜCVER

1 adet bayat ekme  
2 adet kabak  
1 su bardağı süt  
1 adet yumurta  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet dereotu  
1 çay bardağı sıvıyağ  
2 dilim beyaz peynir  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Yarım tatlı kaşığı tuz

Ekme dilimlenir, kenarları alınır, parçalara koparılır. Üzerine süt ve yumurta eklenir, şeklini kaybedene kadar mincıklanır. Sonra rendelenmiş kabak, ufalanmış peynir, sıvıya, kıyılmış dereotu, maydanoz, pul biber ve tuz eklenir. Güzelce harmanlandıktan sonra bol yağlanmış fırın kabına dökülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.