



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRIN MÜCVER

### Malzeme

- 3 orta boy kabak
- 100 g beyaz peynir
- 3 yumurta
- 1 demet taze soğan
- 2 yemek kaşığı tepeleme un
- ½ demet dereotu
- ½ demet maydanoz
- 50 g kaşar peynir
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- Tuz, taze çekilmiş karabiber

### Hazırlanışı

Kabağın kabuklarını kazıdıktan sonra rendeleyin. Soğanları ince ince doğrayın. Beyaz peynir sertse rendeleyin yumuşaksa çatalla ezin. Kaşar peynirini rendeleyin. Dereotunu ve maydanozu ince ince kıyın. Yumurtaları bir kaba kırıp çırpın.

Bir kaba rende kabağı, soğanı, çırpılmış yumurtaları, dereotunu, maydanozu, unu, tuzu ve karabiberi koyun. İyice karıştırın. Beyaz peyniri ilave edip karıştırmaya devam edin.

Payreks bir kabı sıvı yağ ile yağlayın. Karışımı içine boşaltın.kalan yağı üzerine yayın. Rende kaşar peyniri serpin. 200 derecede üstü kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek servis edin.