



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAK MÜCVERİ

Anadolu Jet Magazin

2 adet kabak
½ bağ maydanoz
½ bağ dereotu
½ bağ taze soğan
2 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
½ çay bardağı zeytinyağı
200 g beyaz peynir
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kabakları rendeleyin ve ince kıydığınız yeşilliklerle birlikte bir kaba alın. Kaba aldığınız malzemelerin içine baharatları, yumurta, un, rendelenmiş peynir ve zeytinyağını ekleyip iyice karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın. Tüm harcı tepsiye yayın ve 180 °C'de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Pişen mücverin üzerine biraz daha peynir ekleyin. Arzu ederseniz üzerine çörek otu ve susam serpererek 5 dakika daha pişirin ve servis edin.

Not: Mücveri artık çoğunlukla kabakla yapsak da eski tariflerde kabakla yapılan mücvere rastlamıyoruz. Mücverin bu hâli şimdilerde Anadolu mutfağının çok sevilen lezzetlerinden biri.

