



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KABAK MÜCVER

- 2 yumurta
- 2 adet orta boy kabak
- 3 yemek kaşığı buğday unu
- 2 yemek kaşığı beyaz peynir
- 1 tutam dereotu
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kabakları minik minik doğrayın.  
Tuzu ekleyin ve kabakları iyice karıştırın.  
Baharatlar, dereotu ve beyaz peyniri kabakların üzerine ekleyin.  
Ardından yumurtayı ekleyin.  
Elekten geçirilmiş buğday ununu da ekleyerek iyice karıştırın.  
Karışımdan parçalar alın, yağlı kağıt serili tepsiye mücverleri dizin.  
180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

