



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAK MÜCVER

2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kırmızıbiber
1 adet patates
3 adet kabak
2 adet havuç
4 adet taze soğanın yeşil sapları
1 çay bardağı un
2 adet yumurta
1 çay bardağı beyaz peynir
Tuz
Karabiber

Önce kabak, havuç ve patatesleri rendeliyoruz.

Kabak ve patatesin suyunu sıkıp, bu üçlüye minik minik doğranmış kırmızıbiberleri ve tuzu ekliyoruz.

Sıvıyağda yumuşayana kadar ara sıra karıştırarak pişiriyoruz.

Taze soğanı ilave ediyoruz, taze soğan yumuşayınca peyniri ilave ediyoruz.

Altını kapatıyoruz ve ılınmasını bekliyoruz.

Unu, yumurtayı Karabiberi ekleyip karıştırıyoruz.

Yağlı kâğıt serilmiş fırın kabına isterseniz kaşıkla şekil vererek, isterseniz kalıba dökerek yerleştiriyoruz.

Mücverimiz hazır. İster sıcak, ister ılık servis edebilirsiniz.

