



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KABAK MÜCVER

<https://www.sabah.com.tr>

4 orta boy kabak  
1 adet soğan  
2 yumurta  
Yarım demet taze soğan (isteğe bağlı)  
Yarım demet taze maydanoz  
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir  
1 su bardağı un  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Yarım paket kabartma tozu  
Tuz  
Karabiber

Kabakları rendeleyin ve üzerine biraz tuz serpip suyunu salmalarını sağlayın. Ardından suyunu sıkarak fazla nemi atın.

Soğanı rendeleyin ya da ince doğrayın. Taze soğanı ve maydanozu da ince doğrayın.

Geniş bir karıştırma kabında rendelenmiş kabakları, rendelenmiş soğanı, taze soğanı, maydanozu, rendelenmiş beyaz peyniri, unu, kabartma tozunu, sıvı yağı, yumurtaları, tuzu ve karabiberi ekleyin.

Malzemeleri karıştırarak homojen bir karışım elde edene kadar iyice çırpın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ardından karışımdan kaşık yardımıyla alın ve dizin.

180 derece fırında 20 dakika, mücverler altın rengini alana kadar pişirin.

Kağıt havlu serili bir tabağa alarak fazla yağın süzdürün.

Sıcak veya ılık olarak servis yapabilirsiniz.

