



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KABAK MÜCVERİ

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

- 3 adet orta boy kabak
- 5 dal taze soğan
- 1/3 demet dereotu
- 1/3 demet maydanoz
- 1 çay bardağı un (tam buğday veya tahıllı un da olur)
- 1/2 su bardağı beyaz peynir (light peynir ya da lor da olur)
- 1/3 su bardağı zeytinyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 adet yumurta
- Üzeri için:  
1 tutam rendelenmiş kaşar peyniri

Kabakları soyup, rendeleyin ve suyunu güzelce sıkıp kaseye alın.

Maydanoz, dereotu ve taze soğanları güzelce yıkayın ve kurutup ince ince doğrayıp üzerine ekleyin.

Peyniri çatalla ezip ekleyin.

Yumurta hariç tüm malzemeleri ekleyin ve karıştırın.

Son aşamada yumurtayı bir kasede çırpıp ekleyin ve tüm malzemeleri karıştırın.

Bir fırın tepsisine yağlı kağıt sererek, üzerine harcınızı yayın. Önceden ısınmış 180 derece fırında kontrollü bir şekilde fanlı ayarında 40 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız mücverinizi dilimleyip sıcak olarak servis edebilirsiniz.

