



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAK MÜCVERİ

5 adet yumurta
2 adet kabak
4 çorba kaşığı un
1/2 demet dereotu
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeterince tuz, biber, kızartma yağı

Yumurtaları çukur bir tabağa kırınız. Kabakları rendenin iri gözünden geçirip, avucunuzla suyunu hafifçe sıkınız. (Sulu bırakırsanız mücver hamurunuz cıvık olabilir). Kabağın içine yumurtaları kırıp, soğanı, maydanozu, dereotunu incecik kıyıp ilave ediniz. Zeytinyağını ilave edip, çatala karıştırın. Yavaş yavaş 4 çorba kaşığı unu yedirip, bütünleştiriniz. Tuzunu ekiniz. Karışım çok sulu olmamalıdır. Yaptığınız hamuru yağlanmış fırın tepsisine dökerek fırında da pişiriniz.

[ML® Kabak Mücveri için tıklayın](#)



Fotoğraf "masa üstü" tarafından gönderildi. 05.03.2020