



FIRINDA KABAK MÜCVERİ

1 kg. kabak
5-6 taze soğan (veya 1 baş kuru soğan)
1 demet dereotu
Nane
4 yumurta
4-5 yemek kaşığı un
Tuz
Kızartma yağı

Kabukları kazınan kabaklar rendelenir. Biraz tuz serpilerek ovulur. Sıkılarak bir çukur kaba alınır. İçine yumurtalar kırılır. İnce doğranmış taze soğan, un, ince kıyılmış dereotu, az nane serpilerek iyice karıştırılır. Yağlanmış fırın tepsisine dökülerek fırında pişirilir. Dilimleyerek servis yapılır.

[ML® Fırında Kabak için tıklayın](#)

[ML® Kabak Mücveri \(görsel\)](#)

