



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA KIYMALI MÜCVER

Malzeme

- Hamuru için:
- 3 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 5 yemek kaşığı un
- Yarım su bardağı süt
- Tuz ve karabiber
- 1 paket kabartma tozu
- Harcı için:
- 250 g kıyma
- 3 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 2 adet patates
- 1 adet havuç
- 2 adet kabak
- 4 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı

Taze soğanı, ayıklayıp ince ince kıyınız.

Patatesi, havucu, kabağın kabuklarını kazıyıp, rendeleyiniz.

Yayvan bir tavada Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine kıyma ilave edip, suyunu çekene kadar kavurunuz.

Kıyma suyunu çekince, içine rendelenmiş patatesi, havucu, kabağı ve kıyılmış taze soğanı ekleyin ve kavurun.

Ateşten indirmeden önce kekik ve kırmızı pul biber ile tatlandırın.

Harcı yayvan bir tabağa alın ve soğutun.

Derin bir kâsede yumurta, un, Sıvı Sana, süt, kabartma tozu, tuz ve karabiberi karıştırınız.

Soğumuş olan harcı içine ekleyip, hepsini karıştırınız.

Fırın kabına koyunuz.

Önceden 185 C fırında pişiriniz.

Sıcak olarak servis ediniz.