



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KIYMALI MÜCVER

Malzemeler :

Hamuru :

Yumurta 3 Adet

Komili Sızma zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Un 5 Yemek Kaşığı

Süt ½ Su Bardağı

Kabartma Tozu 1 Paket

Tuz - Karabiber

Harcı :

Kıyma 250 Gr

Komili Sızma zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Patates 2 Adet

Havuç 1 Adet

Kabak 2 Adet

Taze Soğan 4 Adet

Kekik 1 Tatlı Kaşığı

Kırmızı Pul Biber 1 Tatlı Kaşığı

YAPILIŞI:

1- Taze soğanı, ayıklayıp ince ince kıyınız.

2- Patatesi, havucu, kabağın kabuklarını kazıyıp, rendeleyiniz.

3-Yayvan bir tavada Komili Sızma zeytinyağını kızdırıp, içine kıyma ilave edip, suyunu çekene kadar kavurunuz.

4-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.

5-Harcı yayvan bir tabağa alın ve soğutun

6- Derin bir kasede yumurta, un, Komili Sızma zeytinyağını, süt, kabartma tozu, tuz - karabiberi karıştırınız.

7- Soğumuş olan harcı içine ekleyip, hepsini karıştırınız.

8- Fırın kabına koyunuz.

9- Önceden 185 C fırında pişiriniz.

10- Sıcak olarak servis ediniz.