



## FIRINDA MÜCVER

4 adet orta boy kabak  
1 demet taze soğan  
3 yumurta  
1,5 çay bardağı un  
100 gram beyaz peynir  
5 dal maydanoz ve dereotu  
Yarım soğan  
Tuz  
Karabiber

Kabağı rendenin kalın yeriyle rendeleyin. Bir kabın içine suyunu sıkarak alın. Üzerine rendelenmiş soğanı, taze soğanı, ezilmiş beyaz peyniri ve kıyılmış maydanozu da ekleyip karıştırın. Yumurtaı çırpın üzerine ekleyin. Hepsini birlikte karıştırın. Unu bu karışımın içine dökerek çırpın ve bu harcı da az yağlı bir fırın kabına dökün. 200 derecede 20 dakika pişirin. Yanında salatayla servis tabağına dizin.

