



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MÜCVER

<https://yemek.name>

3 adet ortaboy kabak
4 adet yumurta
100 gram beyaz peynir
1 kahve fincanı sıvıyağ
Maydanoz (istediğiniz miktarda)
Taze soğan (istediğiniz miktarda)
Dereotu (istediğiniz miktarda)
1,5 su bardağı un
Nane
Tuz
Karabiber

Kabakları soyun ve rendeleyin. Suyunu sıkarak karıştırma kabınıza alın. Soğanı, maydanoz, dereotunu ince ince kıyın ve kabağa ekleyin.

Yumurta, elenmiş un, sıvıyağ, baharatlar ve ezilmiş beyaz peyniri karıştırma kabına ekleyin. Güzelce karıştırın. (ben mikserle karıştırdım)

Kare ya da daire şeklindeki borcamı hafifçe yağlayın ve karışımı üzerine boşaltın. İsterseniz susam yada çörekotuda serpebilirsiniz. 180 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri nar gibi olana kadar kızartın. Ilık yada soğuk servis yapın.

