



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MÜCVER

<https://cook.com.tr>

Kabak 3 Adet
Klasik Beyaz Peynir 2 Dilim
Ayçiçek Yağı 4 Çorba Kaşığı
Un 1 Çay Bardağı
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Dereotu 1 Adet
Karabiber 1 Tutam
Maydanoz 1 Adet
Taze Soğan 2 Adet
Yumurta 1 Adet

Kabakların kabukları soyulup rendelenir. Elle biraz sıkılıp kabakların suyu alınır ve dökülür.

Dereotu, maydanoz ve taze soğan ince ince doğranır.

2 dilim beyaz peynir küçük küpler halinde doğranır.

Tüm malzemeler derin bir kapta karıştırılır ve önceden 1 çorba kaşığı sıvı yağ ile yağlanmış borcama dökülür 150°C fırında pişirilir.