



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MÜCVER

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

3 adet kabak
2 adet yumurta
2 dolu yemek kaşığı tam buğday unu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Maydanoz
Kuru nane
Toz kırmızı biber
Tuz
Karabiber
Servis için:
Yoğurt
Sarımsak

Kabaklar alacalı şekilde soyulur ve rendenin geniz ağızlı kısmıyla rendelenir.

Rendelenen kabakların suyu elle güzelce sıkılır, bir kaba alınır.

Üzerine 2 yumurta, un, sıvı yağ, ince kıyılmış maydanoz, kuru nane, toz kırmızı biber, tuz ve karabiber eklenir.

Homojen bir kıvam alana dek karıştırılır.

Bu karışım yarım saat kadar dolapta bekletilir.

Bu sürede fırın açılıp ısınmaya bırakılır.

Dolaptan alınan harç yağlı kağıt serili fırın tepsisine yuvarlak şekiller oluşacak şekilde koyulur ve fırına verilir.

Üzerleri hafif kızarıncaya fırından alınır. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

