



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN MÜCVER

2 Adet Kabak
2 Çorba Kasığı Kasar Peyniri
1 Adet Yumurta
2 Silme Çorba Kasığı Un
4-5 Dal Dereotu

Rendelenmiş kabaga peynir rendesi, un, yumurta, dereotu, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı, önceden sıvıyağ ile yağlanmış ısıya dayanıklı cam bir kaba dökün. 230 derece ısıtılmış fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pisirin.

Not: Fırın mücveri dilerseniz yoğurtla da sunabilirsiniz.