



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MÜCVER

Malzemeler :

Orta boy kabak 3 Adet

Beyaz peynir 100 Gr

Yumurta 3 Adet

Taze soğan 1 Demet

Un 2 Yemek Kaşığı

Dereotu 1/2 Demet

Maydanoz 1/2 Demet

Kaşar peynir 50 Gr

Komili Sızma zeytinyağı 1 Kahve Fincanı

Tuz, taze çekilmiş karabiber

YAPILIŞI:

1- Kabağın kabuklarını kazdıktan sonra rendeleyin. Soğanları ince ince doğrayın. Beyaz peynir sertse rendeleyin yumuşaksa çatalla ezin. Kaşar peynirini rendeleyin. Dereotunu ve maydanozu ince ince kıyın. Yumurtaları bir kaba kırıp çırpın.

2- Bir kaba rende kabağı, soğanı, çırpılmış yumurtaları, dereotunu, maydanozu, unu, tuzu ve karabiberi koyun. İyice karıştırın. Beyaz peyniri ilave edip karıştırmaya devam edin.

3-Payreks bir kabı Komili Sızma zeytinyağı ile yağlayın. Karışımı içine boşaltın, kalan Komili Sızma zeytinyağı üzerine yayın. Rende kaşar peyniri serpin.

4- 200 derecede üstü kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek servis edin.