



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MÜCVER

Emine Beder

4 orta boy kabak
1 orta boy havuç (haşlanmış)
1 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
4-5 dal taze soğan
3/4 çay bardağı sıvı yağ
2 yumurta
1,5 çay bardağı un
75 gr. kaşarpeyniri rendesi
(arzuya göre) 100 gr. beyazpeynir veya lor peyniri
tuz, karabiber
1 paket kabartma tozu

Kabakların kabuklarını soyup rendeleyelim. Rendelenmiş kabakların suyunu bırakması için tuz serpip 5 dk. bekletelim. Tel süzgece alıp sıkarak suyunu süzelim ve bir kaba alıp içine kıyılmış dereotunu, maydanozu, taze soğanı, ezilmiş beyaz-peyniri, yumurtaları, unu, sıvı yağı ve rendelenmiş havucu, kabartma tozunu, tuzu, karabiberi ekleyip karıştıralım. Fırın kabını margarinle yağlayıp hafifçe un serpelim. Mücver malzemesini fırın kabına alıp yayalım. Mücverin üzerine kaşar rendesi serpererek önceden ısıtılmış 200 derece ısıllı fırında üzerindeki kaşarlar eriyip hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Mücveri fırından alıp ılıtarak dilimleyip servis yapalım.

Not: Mücveri yaparken kabakları rendeleyip suyunun iyice süzülmesi için 5-10 dk. tuz ekleyip bekletin. Sonra tel süzgece alın. İyice sıkarak suyunu süzün.