



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PIRASALI VE KABAKLI MÜCVER

500-600 gr kabak
1-2 dal pırasa
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım paket Pakmaya Karbonat
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı kepekli un (tepeleme)
5 dal maydanoz
10 dal dereotu
50 gr yağsız beyaz peynir
1 yemek kaşığı haşhaş tohumu
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı sumak

Pırasayı ince ince kıydıktan sonra 1 yemek kaşığı zeytinyağında 5 dakika kadar kavurun. Ocaktan alın, soğumaya bırakın.
Kabakları yıkayın, iyice kuruladıktan sonra kabuğuyla birlikte geniş bir kabin içinde rendeleyin. Kabağın fazla suyunu sıkın, 1 yemek kaşığı kadar kabağın suyundan ayırın.
Pakmaya Karbonatı ayırdığınız kabak suyunda inceltin.
Yeşillikleri ince ince kıyın, beyaz peyniri rendeleyin.
Tüm malzemeyi iyice karıştırın.
Hamurdan iki kaşık kadarını alıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.

