



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER

Emine Beder

5 orta boy kabak
2 yumurta
3-4 dal taze soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
1,5-2 çay bardağı un
Arzuya göre 100 gr. beyaz peynir veya lor peyniri
tuz, karabiber
1 paket kabartma tozu

Kabakların kabuklarını soyup rendeleyelim. Kabağın, suyunu bırakması için tuz serpip 5 dk. bekletelim. Tel süzgece alıp sıkarak suyunu süzelim. Sonra bir kaba alıp içine kıyılmış taze soğanları, dereotunu, maydanozu, ezilmiş peyniri, yumurtaları, unu, tuzu, karabiberi, kabartma tozunu ekleyip karıştıralım. Mücver harcından 1 kaşık alıp kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartarak emici bir kâğıt üzerine dizelim. Arzuya göre yoğurtla birlikte servis yapalım.

Not: Mücver yaparken kabakları rendeleyip suyunun iyice süzülmesi için 5-10 dk. tuz ekleyip bekletin, sonra kabak rendesini tel süzgece alıp iyice sıkarak suyunu süzün.