



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRİT MÜCVERİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet kabak
1 su bardağı beyaz peynir (ezilmiş)
2 adet yumurta
1/2 demet dereotu (ince doğranmış)
1/2 demet taze nane (ince doğranmış)
2 dal taze soğan (ince doğranmış)
1 çay bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Tuz ve karabiber
Zeytinyağı (kızartma için)

Kabakları rendeleyin ve fazla suyunu sıkın.

Rendelenmiş kabakları bir kaba alın.

Üzerine beyaz peyniri, yumurtaları, dereotunu, naneyi ve taze soğanı ekleyin.

Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Karışıma unu ve kabartma tozunu ilave ederek iyice karıştırın.

Karışım ne çok sıvı ne de çok katı olmalıdır.

Eğer karışım çok sıvıysa biraz daha un ekleyebilirsiniz.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın.

Karışımdan kaşık yardımıyla alarak tavaya dökün ve mücverleri önlü arkalı altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Kızaran mücverleri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzdürün.

İlindikten sonra yoğurt eşliğinde servis edebilirsiniz.

