



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI HAVUÇLU MÜCVER

- 4 adet kabak
- 2 adet havuç
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2-3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 dal taze soğan (kıyılmış)
- 5 dal maydanoz (kıyılmış)
- 1 su bardağı un
- 100 gr mozzarella ve beyaz peynir (rendelenmiş)

Kabakları ve havucu rendeleyin. Ardından bir tülbent ile sularını sıkın. Diğer malzemeye beraber karıştırın. Öyle bir malzeme elde edin ki kaşıkla rahatlıkla alınıp teflonda pişirilsin. Gerekirse biraz daha un ekleyebilirsiniz. Teflon tavanızı yağlayın. Aynı krep yapar gibi. Ateşi ayarlayın. Bir kaşık yardımıyla tavaya mücver malzemesini dikkatlice dökün. Bir tarafı piştiğinde spatula ile öbür yüzünü çevirin. Kararmamasına dikkat edin. Mücverler pembeleşip piştiğinde içi de pişsin ama biraz sulu kalsın.

