



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİM PEYNİRLİ MÜCVER

250 gr hellim peyniri
4 adet iri kabak
Yarım demet dereotu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Kabakları yıkayın ve kabuğunu soymadan rendenin iri tarafından rendeleyin. Bir tülbent yardımıyla suyu kalmayana kadar iyice sıkın.
Peyniri rendeleyin.
Dereotunu yıkayın ve ince doğrayın.
Diğer bütün malzemeyi katarak karıştırın.
Teflon tavayı kızdırın ve bir çorba kaşığı sıvı yağ ile hafif yağlayın. Bir kaşık yardımıyla mücver harcını tavaya dökün.
Bir tarafı pişince diğer tarafını çevirin.
Havlü kağıdın üzerine çıkartın. Her sefer tavaya az miktarda sıvı yağ koyarak harcı pişirmeye devam edin.



Fotoğraf "seans" tarafından gönderildi. 04.03.2019