



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HELLİMLİ MÜCVER DİLİMLERİ

<https://yemek.name>

3 adet kabak  
3 adet havuç  
250 gram hellim peyniri  
1/2 su bardağı un  
2 adet yumurta  
Sosu için:  
1 su bardağı yoğurt  
8-10 yaprak nane

Kabak, havuç ve hellim peyniri rendelenir.  
Rendelenen karışım un ve yumurta ile karıştırılır.  
Yağlanan fırın tepsisine karışım incecik yayılır.  
Önceden 180 dereceye ısıtılan fırında kızarana kadar yaklaşık yarım saat pişirilir.  
Bu arada incecik doğranan nane yaprakları yoğurt ile karıştırılır.  
Pişen mücver kareler halinde doğranıp yoğurt kasesinin etrafına dizilerek servis edilir.

