



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVERİ

Malzemesi

750 gr. kabak

1 baş soğan ya da 4-5 adet taze soğan

1 çay fincanı un

1 çay fincanı tuzu alınmış beyaz peynir

5 adet yumurta

1 demet dereotu

1 su bardağı kızartma yağı

Tuz

Karabiber

Kabakları kazıyıp, sudan geçirdikten sonra kurulayıp rendeleyin. Soğanı rendeleyerek avuç içinde sıkıp acı suyunu giderin. Taze soğan kullanacaksanız incecik kıyın. Çukur bir kaba un, rendelenmiş kabak, soğan, yumurta, ince kıyılmış dereotu, rendelenmiş beyaz peynir, tuz ve biber koyarak iyice karıştırın.

Öte yanda mücver tavaına yağ koyup kızdırın. Hazırladığınız karışımı kaşık kaşık olarak tavadaki çukur bölümlere dökün. (Mücver tavanız yoksa dibi düz bir tavaya aralıklı olarak kaşıkla dökün.) Her iki tarafını kızarttıktan sonra fazla yağını süzdürüp dağıtım tabağına alarak sıcak olarak servis yapın.

Not: Kabak mücverine peynir yerine kıyma da koyabilirsiniz. Bu takdirde kıymayı soğanla birlikte önceden yağsız olarak suyunu çekinceye kadar kavurmalısınız.