



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAK MÜCVER

4 adet orta boy kabak
3 ölçek Pastörize Yumurta
3 kahve fincanı Un
1 demet taze soğan
1 demet dereotu
1 demet taze nane
Kızartma için sıvı yağ
Tuz, karabiber

Kabakların üzerini kazıyıp yıkadıktan sonra rendeleyin. Rendelenmiş kabağın suyunu tel süzgeçte süzün. Taze soğan, dereotu ve naneleri ince ince kıyarak kabakla karıştırın. Yumurtaı da ekleyip bulamaç haline getirin. Bir tavada yağı kızdırın, hazırladığınız karışımı çorba kaşığıyla kızgın yağa dökerek çift taraflı olarak kızartın. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.