KABAK MÜCVERİ

Malzemeler:
5 adet yumurta
3 adet kabak
4 çorba kaşığı un
dereotu
maydanoz
taze soğan
pul biber
2 adet dolmalık biber
kabartma tozu
tuz.

Kabaklar rendelenir, suları iyice sıkılır. Dereotu, maydanoz, taze soğan, tuz kabartma tozu, ince kıyılmış biber ve yumurtalar rendelenmiş kabağa ilave edilir. Un, kabartma tozu, pul biber ilavesi el bir hamur elde edilir. Eğer karışım sulu ise biraz daha un ilave edilebilir. Karışımdan 1 çorba kaşığı alınıp kızdırılmış yağa atılır ve kaşık ile şekil verilip iki tarafı pembe renkte kızartılır. İnce olmasına dikkat edilir. Kızaran mücverler peçete kağıdının üzerine çıkartılıp yağları süzülünce servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:34544 • adı:Kabak Mücveri • gönderen:ilker24 • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:59