KABAK MÜCVER

Necip Usta

500 gram kabak
4 adet yumurta
2 adet iri soğan
2 çay kaşığı tuz
Az karabiber
2 çorba kaşığı yağ
1 bağ kıyılmış dereotu
1 su bardağı rende beyaz peynir
1/2 su bardağı rafine yağı
1 su bardağı un

1) Kabak ve soğanları ayrı ayrı kalın rendeden rendeleyip ayrı ayrı bir beze koyarak sularını tamamen sıkınız. Sonra tartınız, kabak net 500 gram olmalıdır.
2) Yağı bir tencerede kızdırınız. Soğanları 2 dakika kavurunuz Kabağı ilave ederek kuvvetli ateşte 2 dakika daha kavurup ateşten alarak bir tepsiye boşaltınız.
3) Ilık vaziyete gelince rafine yağı hariç bütün malzemeyi ilâve ederek karıştırınız.
4) Bir tavaya rafine yağın, koyup kızdırınız. 1 çorba kaşığı ile hazırladığınız harçtan 1/3 çorba kaşığı alarak tavaya 1'er santim arayla dokunuz. 2'şer dakika alt ve üstlerini kızartıp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:84187 • adı:KABAK MÜCVER • gönderen:im • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:21