



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVERİ

Malzeme:

Dolma yapılmış olan 1 Kg. kabağın oyulmuş olan içi
1 yumurta
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 kahve fincanı un
Tuz ve karabiber
3 tane yeşil soğan
Beyaz peynir 150 gr.

Yapılışı:

Dolma yapılan kabakların içi ya ince ince doğranır ya da rendeden geçirilip, az miktar tuzla ezilir ve sıkılarak suyu akıtılır. İnce ince doğranmış soğan, maydanoz, dereotu, tuz ve biberle karıştırılıp rendelenmiş kabak içine katılır ve beri yanda 5 dakika kadar çırpılıp un ilâve edilerek halledilmiş yumurtalarla bulamaç halinde ezilip karıştırılır. Zeytinyağı tavaya konup kızdırılır ve bu hazırlanan bulamaçtan kaşık kaşık alınıp kızgın yağın içine birbirine değmeyecek şekilde atılır. Tava hafif hafif salanarak parçaların her iki tarafı da pen-beleşinceye kadar kızartılıp alınır ve servis tabağına konarak beraberinde arzu edilirse salata veya domates ile ikram edilir. Hattâ bazı Anadolu bölgelerinde bu mücveri marul yapraklarına sararak yemek adet olmuştur.