



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVERİ (AYDIN)

Aydın Valiliği

3 adet orta boy yeşil kabak
1/2 bağ maydanoz
1/4 bağ dereotu
2 adet yumurta
2-3 kaşık tepeleme un
3-4 adet taze soğan
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı (kızartma için)

Kabakların üzeri çok ince alınır. Rendenin iri tarafı ile rendelenir. Suyunu salabilmesi için üzerine biraz tuz dökülerek beklemeye bırakılır.

Suyu sıkılarak derin bir kaba alınır. Maydanoz, dereotu ve taze soğan ince ince doğranarak, kabakların üzerine eklenir.

Yumurta, karabiber ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Kabartma tozu ve un birlikte eklenerek yeniden karıştırılır. İyice harmanlanır.

Az yağda, orta ateşte kızartılır. Yağının alınması için önce kâğıt havlu üzerine serilir. Yağı alınan mücverler servis tabağına alınır. Sıcak servis edilir.

Not: Mücverler Osmanlıda etle yapılırdı. Mücverler için özel kaplar üretilirdi. Günümüzde mücverler kabak başta olmak üzere çeşitli ot ve sebzelerle yapılmaktadır.

