



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVERİ

Vedat Başaran

- 2 adet sakız kabağı
- 150 gr. beyaz peynir
- 3 adet yumurta
- Yoğurt
- 100 gr. un
- ¼ demet taze nane
- ¼ demet dereotu
- 6 adet taze soğan
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı acısız toz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 bardak ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Kabak ve havuçların üstünü bir soyacak yardımı ile kazıyarak soyun. Kabakları rendenin kalın tarafı ile rendeleyip üzerine biraz tuz serpip bekletin. Havuçları da rendenin ince kısmıyla rendeleyin. Kabakların suyunu iyice sıkarak çıkarın ve rendelediğiniz havuçlarla geniş bir kaba koyun. Taze soğanları kibrit boyunda doğrayıp uzunlamasına ince ince kesin. Dereotu ile naneyi ince ince kıyın. Beyaz peyniri de rendeleyip hepsini kabın içine boşaltın. Kırmızı tatlı toz biber ve karabiber kattıktan sonra yumurtaları kırıp iyice karıştırın. Un ilave ederek karıştırmaya devam edin. Yağı kızdırıp karışımı kaşık kaşık tavaya dökün. Her iki tarafını 5 - 6 dakika kızartın. Emici bir mutfak kağıdı üzerine koyup fazla yağlarını süzün.

