



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVERİ

3 adet orta boy kabak
1/2 bardak beyaz peynir
2 kahve fincanı un
Maydanoz
Dereotu
2 yumurta
Karabiber
Tuz

Kabakları soyduktan sonra rendenin kalın tarafıyla rendeleyin, suyunu sıkarak bir tarafta bekletin. Diğer taraftan bir tencereye 1-2 fincan su koyup, rendelenmiş kabakları ilave edin. Tuzunu da koyduktan sonra birkaç dakika pişirin, sonra tencereyi ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Daha sonra beyaz peyniri iyice ufalayın, buna un, yumurta, tuz, karabiber, çok ince kıyılmış dereotu ve maydanozla beraber karıştırın. Daha sonra kabakları alıp, bu karışıma ilave edin ve hepsini bir daha iyice karıştırın. Bir tavaya zeytinyağı koyup iyice kızdırın, sonra tenceredeki karışımdan kaşık kaşık alıp tavaya koyun. Her iki yanı da kızarıncaya yağdan alın, tabağa koyup servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.08.2022