



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KABAK MÜCVERİ

MALZEMELER

4 Adet büyük boy kabak

5 Dal yeşil soğan

Yarım demet maydonoz

8-10 Dal taze nane

3 Yumurta

Aldığı kadar un

Kabartma tozu veya karbonat

Karabiber, kırmızıbiber, kimyon, nane, tuz

YAPILIŞI

Kabakların kabuklarını soyun ve rendeleyin, rendelediğiniz kabakları elinizle sıkarak fazla sularını süzdürün. Soğanları, maydonozları ve naneyi ince ince doğrayın. Doğradıklarınızı kabak ile karıştırın, üzerine yumurtaları kırın, baharatları ve kabartma tozunu da ekleyerek iyice karıştırın. Azar azar unu ekleyerek karıştırmaya devam edin, kabak su bıraktığı için un oranı değişebilir. Çok sıvı olmayan bir karışım elde edinceye kadar un eklemeye devam edin. Kızartma yapacağınız tavayı ocağa alın ve ısıtın, tava ısındıktan sonra yağı ekleyin, yağ yeterince kızınca mücver karışımını kaşık yardımıyla tavaya alın ve iki tarafını da kızartın. Sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt ile ılık olarak servis yapın.