



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK MÜCVERİ

Ergun Köknar

5 adet yumurta  
2 adet sakız kabağı  
1 demet taze soğan  
2 çorba kaşığı katıyağ  
4 çorba kaşığı un  
1/2 demet maydanoz  
1/2 demet dereotu  
Yeterince tuz, karabiber

Önce yumurtaları derin bir kabın içine kırınız. içine ince kıyılmış soğanı, maydonuzu, dereotunu, tuzu, karabiberi, iki adet sakız kabağını rendeleyip ilave ediniz koyup hepsini çatala iyice çırparak karıştırınız. Çırparken yaptığınız karışıma unu azar azar dökerek yediriniz. Karışım çok sulu olmamalıdır. Kabağın suyu fazla geldiye bir tatlı kaşığı daha un ilave ediniz. Bir kızartma tavaında sıvı yağı kızdırınız. Bu yağın içine, karışımdan kaşık kaşık olarak atınız. Altını üstünü iyice kızartınız. Delikli bir kepeçle alıp fazla yağını süzdürünüz.

Not: İsterseniz sade, isterseniz sarımsaklı yoğurtla, sıcak sıcak ikram ediniz.