



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK MÜCVERİ

Ümit Usta

1 kilo sakız kabağı  
2 adet kuru soğan  
1 demet taze soğan  
2 demet dereotu ya da 1 demet dereotu  
1 demet maydanoz  
150 gram beyaz peynir  
4 adet yumurta  
Aldığı kadar un  
Yeterince tuz ve karabiber  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Kuru soğanları piyazlık kıyıp bir miktar tuz ile ovalım.

Taze soğanları ayıklayıp yıkadıktan sonra, ince ince kıyıp birazcık ovalayalım.

Kabakları yıkayıp rendenin büyük gözüyle rendeleyerek, suyunu sıkalım.

Büyükçe bir kabın içine, kuru soğanları, taze soğanları, kabakları, ince ince kıydığımız dereotlarını, rendelediğimiz beyaz peyniri, yumurtaları ve yeterince baharattan koyup iyice karıştıralım.

Bu karışıma, muhallebi kıvamına gelinceye kadar un ilave edip, karıştıralım.

Hazırladığımız karışımdan kaşık kaşık alıp kızgın sıvıyağda kaşığın tersi ile ezerek inceltip her iki taraflarını da kızartalım.

İster sıcak ister soğuk olarak servis yapalım.