



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVERİ (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

3 dilim sarı kışlık kabak (bal kabağı)

1 demet maydanoz

1/2 kilo un

1 demet taze soğan

1 kuru soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

2 yumurta

1 tatlı kaşığı karbonat

Aldığı kadar un

Kızartmak için:

1 su bardağı zeytinyağı

Kabaklar rendelenir. 1 tatlı kaşığı tuzla tuzlanıp yarım saat bekletilir. Kabakların suyu sıkılır. Sıkılan kabaklar çukur bir kaba alınır. İçine 2 yumurta kırılır. Baharatı, rendelenmiş soğanı, ince kıyılmış taze soğanı ve maydanozu eklenir. Un azar azar eklenir. Bu hamurun biraz cıvık olması gerekiyor çünkü hamur kah olursa kabak tadı alınmaz. Yumurta büyüklüğünde kopartılan hamur kabak suyuyla ıslatılan avuç içinde yassılaştırılarak kızgın yağda kızartılır.

Not: Kızaran kabak mücveri yörede üzüm pekmeziye banarak yenir. Arzuya göre peynir ve çay eşliğinde de yenebilir.

