



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERLİ SANDVIÇ

Mücver İçin:

4 adet kabak

4 adet taze soğan

1 demet dereotu

50 gram rendelenmiş taze kaşar peyniri

50 gram rendelenmiş beyaz peynir

4 adet yumurta

1.5 çay bardağı un

Yarım çay bardağı galeta unu

Tuz

Karabiber

Kızartmak İçin:

Zeytinyağı

Kuru Domatesli Sos İçin:

10 adet kurutulmuş domates

1 diş ezilmiş sarımsak

4 dal kıyılmış nane

6 dal kıyılmış Frenk soğanı

5 yemek kaşığı Antakya tuzlu yoğurdu

3 yemek kaşığı çekilmiş ceviz

2 yemek kaşığı labne peyniri

Sandviç İçin:

8 adet pita ekmeği

8 dilim mücver

8 yemek kaşığı kuru domatesli sos

8 dilim beyaz peynir

Mevsim yeşillikleri

Kuru domatesli sos için, domatesleri sıcak suda yarım saat bekletip suyunu iyice süzün. Bıçakla ince olacak şekilde kıyın. Bir kaseye alıp üzerine sarımsak, nane, Frenk soğanı, tuzlu yoğurt, ceviz ve labne peynirini ekleyip iyice karıştırın. Mücver için kabakları soyup rendeleyin. Suyunu iyice süzün ve geniş bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş peynirleri, kıyılmış soğan ve dereotunu ilave edin. Yumurta, un galeta unu, tuz, karabiber ekleyip iyice karıştırın. Çok az zeytinyağı eklenip ısıtılmış tavaya bir yemek kaşığı dolusu mücveri döküp iki taraflı kızartın. Harç bitene kadar işleme devam edin. Pita ekmeklerini bir cep oluşturacak şekilde kesin. İçlerine kuru domatesli sosu sürün. Mücverleri, ince dilimlenmiş beyaz peynir ve mevsim yeşilliklerini yerleştirip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:163535 • adi:Kabak Mucverli Sandviç • gönderen:Doctor • indirme tarihi:07.04.2025 - 02:07