



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVERLİ VE YOĞURT SOSLU SOSLU KANEPE

1 adet orta boy kabağı rendenin ince yanıla rendeleyin. 1 yumurta, 1 yemek kaşığı un, 1 yemek kaşığı galeta unu, 1 ince doğranmış taze soğan ve 3 dal dereotu, 1 su bardağı kadar rendelenmiş kaşar peyniri ve beyaz peynir karışımı, tuz, karabiber ve zeytinyağını iyice karıştırın. Çok az yağ eklenmiş tava 3X7 cm ebatlarında mücverler hazırlayın.

Yoğurtlu sos için, 3 yemek kaşığı Antakya tuzlu yoğurt, yarım diş ezilmiş sarımsak, 1 yemek kaşığı ufalanmış ceviz, 2-3 dal ince doğranmış Frenk soğanı, 1 yemek kaşığı labne peynirini karıştırın.

Bir santim kalınlığında dilimlenmiş ekmekleri tavada hafifçe kızartın. Ekmeklerin üzerine yoğurtlu sostan sürün. İnce birer dilim tulum peyniri, nane yaprakları, bir yarım parça kurutulmuş (yağda) domates, mücver ve Lezita Piliç Jambon Aç Ye sıralamasıyla dizin. Servis yapın.

