



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAKLI TEPİİ MÜCVERİ

250 gr orta yağlı kıyma  
1 adet orta boy kuru soğan  
3 adet yeşil sivri biber  
3 adet orta boy kabak  
1 demet dereotu  
2 yemek kaşığı un  
2 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
İstenilen miktarda tuz  
İstenilen miktarda karabiber

Bir tencerede zeytinyağını kızdırıp kıyma, kıydığımız nane,ince doğradığımız soğanlar ve ince halka halinde doğradığımız sivri biberleri 5-6 dk kavuruyoruz.başka bir kapta kabakların kabuklarını soyup rendeliyoruz.içine ince kıyılmış dereotu, un, yumurta, zeytinyağı, tuz ve karabiber koyarak karıştırıyoruz. 1 su bardağı sütü de ekleyip iyice yediriyoruz. Her iki karışımı da birbine ekleyerek karıştırıyoruz. Karışımı yağladığımız borcama yerleştirip önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25-30 dk pişiriyoruz.