



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK SEBZE MÜCVERİ

Gerekli Malzemeler:

Beyaz peynir (100 gram)

Kabak (1 adet)

Havuç (2 adet, küçük)

Taze soğan (4 adet)

Konserve bezelye (1 bardak)

Yumurta (4 adet)

Taze nane (1/4 demet)

Dereotu (1/4 demet)

Pul biber (1 tatlı kaşığı)

Karabiber (1 çay kaşığı)

Un (3 çorba kaşığı)

Kırmızı biber (1 adet)

Tuz (1 kahve kaşığı)

Kızartma için: Ayçiçeği yağı (1 bardak)

1 adet kabağı kabuklarıyla beraber rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Rendelediğiniz kabağı avucunuzun içine alıp, suyunu sıkın ve bir borcama aktarın.

Kabakların üzerine kabuklarını soyduğunuz 2 adet havucu rendeleyin. 4 adet taze soğanı ikiye kesip, ince ince doğrayın. 1 adet kırmızı biberi de ince ince doğradıktan sonra soğanları ve biberleri havucun üzerine ekleyin.

100 gram beyaz peyniri ince ince dilimleyerek, küp küp doğrayın ve borcama aktarın. 1/4 demet dereotu ve 1/4 demet taze naneyi ince ince doğrayıp diğer malzemelerin üzerine koyun. Borcama 1 bardak bezelye, 1 kahve kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber ilave edin. Üzerine 4 adet yumurta kırın. Malzemenin birbirini tutması için 3 çorba kaşığı un ekleyin ve tüm malzemeyi iyice karıştırın.

Bir tavaya 1 bardak ayçiçeği yağı koyun ve ısıtın. Yağ ısınca hazırladığınız karışımdan dolu bir kaşık tavaya koyun. Kaşık yardımıyla koyduğunuz malzemeyi yuvarlayıp, hafifçe yaydırın. Mücverin alt tarafı kızardığı zaman bir spatula yardımıyla ters çevirerek üstünü de kızartın. Kızaran mücverleri bir tabağa alıp, süsleyin ve servise hazır hale getirin.