



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEKUNLU MÜCVER KEK

2 adet orta boy yeşil dolmalık kabak  
2 adet orta boy kuru soğan  
1 çay kaşığı tuz, kırmızı pul biber  
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan zeytinyağı  
1 yemek kaşığı kuru nane, kuru fesleğen  
3 adet yumurta  
1/2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir  
2 su bardağı sade kekun

Dolmalık kabakların sapını kesip yıkadıktan sonra soymadan rendeleyin. Suyunu sıkıp derin bir kaba koyun. Soğanları da rendeleyip sıktıktan sonra aynı kaba aktarın. Zeytinyağı, tuz, pul biber, nane ve fesleğeni ekleyip çatal yardımıyla iyice karıştırın.

Üzerine yumurtaları kırıp tekrar karıştırdıktan sonra peynir ve kekunu ilave edin ve karıştırmaya devam edin. Koyu boza kıvamında, mücvere benzer bir karışım elde edeceksiniz.

25-30 santim çapındaki yuvarlak bir borcamı ya da kelepçeli kek kalıbını iyice yağlayın.

Karışımı yağlanmış kalıba aktarıp üzerini kaşığın tersiyle düzeltin.

5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında en az 40-45 dakika, üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirip çıkarın. Dilimleyerek ılık olarak servise sunun.

Not: Bu karışımı tıpkı mücver gibi kaşıkla dökerek kızgın yağda pişirebilirsiniz. Peyniri koymazsanız mücver tadını daha net alırsınız.