



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ AROMALI MÜCVER

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

1 çorba kaşığı Naturelka Kereviz Tozu
3 adet yeşil kabak
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
3 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı susam
Tuz
Karabiber
1 paket kabartma tozu
Kıvamınca un

Kabakları rendeleyin. Dereotu ve maydanozu iri iri kıyın.
Yumurtaları ekleyin.
Baharatlar ile birlikte Naturelka kereviz tozunu da ilave edin.
Susam ekleyin ve kıvam alana kadar un ilave edilin.
Karışımı muffin kalıplarına alın.
Üzerine susam serpin.
Önceden ısıtılmış 180°C'lik fırında pişirin.

