



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK KABAK MÜCVER

4 adet kabak
4-5 dal yeşil soğan
Yarım demet maydanoz
3 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı kaşar rendesi
Yarım su bardağı kaşar peynir rendesi
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı un

Kabakların kabuklarını soyup,rendeleyin.Sularını sıkıp bir kaba alın.Yeşil soğan ve maydanozları küçük küçük doğrayıp, ekleyin.Yumurta,sıvıyağ ,tuz,karabiber ve peynir rendelerini ekleyin. En son kabartma tozu ve unu ekleyip,karıştırın.Yağlanmış borcama dökün.Üzerine çörek otu ve susam serpip,önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.