



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ MÜCVER

Malzeme:

1 çay bardağı Bizim Mutfak Mayonez

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

1 su bardağı kaşar peyniri

6 adet kabak

2 adet patates

3-4 dal taze soğan

2 adet yumurta

yarım demet dereotu

5-6 dal Taze nane

Tuz, karabiber, pulbiber

Kızartmak için :

Bizim Ayçiçek Yağı

Kabakları ve patatesleri yıkayın ve soyun. Rendenin ince tarafıyla kabakları ve patatesleri rendeleyin. Rendelenmiş kabak ve patatesleri sıkarak fazla suyunu alın. Dereotu ve soğanı ince ince kıyın. Kabak ve patates rendesi üzerine kıyılmış yeşillik, kaşar peyniri, baharat, yumurta ve mayonezi ilave edin. Üzerine un ve baharatı ekleyip karıştırın. Yapışmaz yüzeyli tavada sıvıyağı kızdırın. Kaşıkla karışımdan parçalar alıp sıcak yağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın.
