



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIRLI KABAK MÜCVERİ

200 gram haşlanmış mısır  
2 yumurta  
1,5 çay bardağı un  
50 gram beyaz peynir  
2 adet kabak  
5 dal maydanoz  
Yarım soğan  
Tuz  
Karabiber

Kabakları rendeleyip suyunu iyice sıkın. Üzerine rendelenmiş soğanı, ezilmiş beyaz peyniri, kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. Yumurtayı çırpın üzerine ekleyin. Hepsini birlikte karıştırın. Unu ve suyu süzölmüş mısırları karışımın içine aktarın çırpın ve az yağlı tavaya kaşıkla dökerek iki yüzünü de pişirin. Yanında salatayla servis tabağına dizin.