



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI KABAK MÜCVERİ

3 adet kabak
1 su bardağı konserve mısır
2 yumurta
2 çay bardağı un
50 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Yarım soğan
Tuz, karabiber

Kabakları rendenin ince kısmı ile doğrayın ve suyunu iyice sıkıp bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş suyu sıkılmış soğanı, unu, yumurtayı, ezilmiş beyaz peyniri, kıyılmış maydanozu da üzerine ekleyip karıştırın. Yumurtayı çırpın üzerine ekleyin. Hepsini birlikte karıştırın. Son anda konserve mısır da suyunu süzüp içine ekleyin. Bir kaşıkla bu harcı az yağ konmuş tavaya, kaşıkla dökerek iki yüzünü de pişirebilirsiniz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 16.01.2025