



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

3 adet yumurta
3 adet kabak
2 yemek kaşığı un
200 gr beyaz peynir
½ demet maydanoz
2 - 3 dal yeşil soğan
¼ bağ dereotu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kabakları rendeleyip suyunu sıkın.

Bir kabin içersine suyu sıkılmış kabaklar, rendelenmiş peynir, yumurtalar, ince doğranmış yeşil soğan, maydanoz, dereotu, un ve baharatları karıştırın.

İyice karışan tüm malzeme koyu bir kıvam alacaktır.

Zeytinyağını tavaya koyun ve ısınmaya başlayınca, yemek kaşığı ile mücver karışımından alıp yayarak arkalı önlü kızartın.

Arzu ederseniz süzme yoğurtla servis edin.

