



MÜCVER KİTİRİ

<https://www.ruhundoysun.com>

1 kg Kabak
1,5 bağ Dereotu
1/2 bağ Taze soğan
2 adet Yumurta
60 g Galeta unu
20 g Un
1/2 tatlı kaşığı İsoot
1 tatlı kaşığı Kimyon tohumu
1 tatlı kaşığı Kişniş tohumu
70 g Beyaz peynir
Tuz
Karabiber

Kabakları rendenin ince kısmıyla rendeleyin; bir çay kaşığı tuzla ov, süzgeçte beklet.

Dereotu ve taze soğanları ayıklayıp, ince doğrayın.

Kabakları elinizle iyice sıkarak geniş bir kaba al. Dereotu ve taze soğanı ekleyin. Yumurtaları, unları ve öğütülmüş baharatları ilave edin. İçine beyaz peyniri irice parçalayın, tuz ve karabiberle tatlandırın.

Grundig fırını 90 dereceye ayarlayın.

Hazırladığınız harcı bir spatula yardımıyla yağlı kağıt serili fırın tepsisine kağıt inceliğinde yayın.

Fırında 2 saat boyunca tamamen kırılaşıncaya kadar kurutun.

