



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 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 İso  
1 tatlı kaşığı Kimyon tohumu  
1 tatlı kaşığı Kişniş tohumu  
70 g Beyaz peynir  
Tuz  
Karabiber

Kabakları rendenin ince kısmıyla rende; bir çay kaşığı tuzla ov, süzgeçte bekle.

Dereotu ve taze soğanları ayıklayıp, ince doğra.

Kabakları elinle iyice sıkarak geniş bir kaba al. Dereotu ve taze soğanı ekle. Yumurtaları, unları ve öğütölmüş baharatları ilave et. İçine beyaz peyniri irice parçala, tuz ve karabiberle tatlandır.

Grundig fırını 90 dereceye ayarla.

Hazırladığın harcı bir spatula yardımıyla yağlı kağıt serili fırın tepsisine kağıt inceliğinde yay.

Fırında 2 saat boyunca kırılaşınca kadar kurut.

