



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVERİ

3 kabak
5- 6 adet taze soğan (veya 1 kuru soğan)
2- 3 sivri biber
Yarım demet maydanoz ve dereotu
3 yumurta
3- 4 kaşık un
Tuz ve karabiber
Kızartmak için 1 bardak zeytinyağı veya ayçiçek yağı

Kabak kazınıp ince rendelenir. Doğranmış soğan, biber, maydanoz, dereotu, tuz, karabiber, yumurta, un konup karıştırılır.

Kızgın yağa kaşık kaşık döküp iki tarafı da kızartılır.

Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

Not: Mücveri, kabak yerine rendelenmiş patates ve ince doğranarak az haşlanmış pırasa ile de yapabilirsiniz.

[ML® Domates Bastı için tıklayın](#)

