



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCVER

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1 kilo kabağın içi,
orta irilikte 2 soğan,
3 kahve fincanı un,
150 gram beyaz peynir,
1 demet dereotu,
3 yumurta,
1 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Dolma için kullanılan kabakların oyulmuş içlerini iyice rendelemeli (çok kimseler bunu et makinesinden geçiriyorlar) ve bunları yassı ve çukur bir kaba koymalı. Buna sırasıyla rendelenmiş soğanı, kıyılmış dereotunu, ezilmiş beyaz peyniri, yumurtaları, yeteri kadar tuzla karabiberi katmalı ve karıştırmaya başlamalı. Bu sırada unu da azar azar serpiştirerek bu karışıma yedirmeli. Böylece oldukça koyu bir bulamaç elde edilecektir. Bulamaç hazırlanınca yağı çukur bir tavaya koyup kızdırmalı. Yağ, dumanı tütecek derecede kızınca, hazırlanan harçtan birer kaşık alarak tavaya atmalı. Ancak bunların birbirlerine yapışmalarını önlemek için her seferinde yarım dakika kadar beklemeli.

Mücverlerin bir yanları nar gibi kızarınca delikli bir kepeyle bunları altüst etmeli ve öbür yanlarını da kızartmalı. Kızaran mücverleri iyice süzerek tavadan alıp servis tabağına koymalı. Mücverlerin tamamı kızarınca, bunları sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.