



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCVER

- 4 adet kabak (rendelenmiş ve suları sıkılmış)
- 2 adet yumurta
- 1 avuç dereotu
- 1 kibrit kutusu büyüklüğünde beyaz peynir
- 1.5 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tutam karabiber
- 1 su bardağı un
- 1.5 tatlı kaşığı tuz
- 5-6 dal taze soğan
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Kızartmak için:
- 1 su bardağı Bizim Yağ Ayçiçek

Derin bir kaptan un, tuz, kuru nane, kabartma tozu ve karabiberi karıştırıyoruz. Doğranmış dereotu, ezilmiş peynir, 2 yumurta ve rendelenip suyu iyice sıkılmış kabakları unlu karışıma ekliyoruz, güzelce karıştırıyoruz. Çok civik olmayan bir harç elde ediyoruz.

Büyükçe bir tavaya Bizim Yağ Ayçiçek koyuyoruz. Birer çorba kaşığı kadar mücver harcını tavaya döküyoruz. Her iki tarafı yaklaşık 2 dakika kadar kızartıyoruz.

Kızaran mücverlerin fazla yağlarını bırakması için bir tabağa kağıt havlu yayıp üzerine koyuyoruz. Sonrasında servis edebiliriz.

Not: Mücver harcını 2-3 dakika bekletin ki kabaklar kalan suyunu salsın ve böylece tekrar sıkabilin.