



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVER

4 orta boy kabak
2 yumurta
1 su bardağı un
Yarım demet dereotu
4-5 dal taze soğan
1.5 tatlı kaşığı kuru nane
1 tutam karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için 1 su bardağı sıvı yağ

Derin bir kapta un, tuz, kuru nane ve karabiber karıştırılır. İnce kıyılmış dereotu ve kuru nane, yumurta ve rendelenip suyu iyice sıkılmış kabaklar unlu karışıma ilave edilir ve iyice karıştırılır. Hazırlanan harç 2-3 dakika kabağın kalan suyunu salması için bekletilir. Büyükçe bir tavaya sıvıyağ koyulur. Birer çorba kaşığı kadar mücver harcı tavaya dökülür ve her iki tarafı yaklaşık 2 dakika kadar kızartılır. Kızaran mücverler fazla yağlarını bırakması için bir tabağa yayılan kağıt havlunun üzerine koyulur.

