



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVER

- 4 kabak
- 2 adet yumurta
- 1 avuç dereotu
- 1 parça beyaz peynir
- 1.5 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tutam karabiber
- 1 su bardağı un
- 1.5 tatlı kaşığı kayatuzu
- 5-6 dal taze soğan
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 su bardağı sıvıyağ

Bir kapta un, tuz, kuru nane, kabartma tozu ve karabiberi karıştırın. Doğranmış dereotu, nane, ezilmiş peynir, 2 yumurta ve rendelenip suyu sıkılmış kabakları unlu karışıma ekleyip karıştırın. Böylece çok cıvık olmayan bir harç elde edin. Büyük bir tavada sıvıyağı ısıtıp, birer çorba kaşığı kadar mücver harcı dökün. Her iki tarafını yaklaşık 2 dakika kadar kızartın. Kızaran mücverler, fazla yağlarını bırakması için bir tabağa yayılan kağıt havlunun üzerine koyun.

Not: Suyunu daha iyi bırakması için rendelenmiş kabağı biraz ovabilirsiniz.

