



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCVER

5 adet büyük boy kabak
Yarım demet maydanoz (kıyılmış)
Yarım demet dereotu (kıyılmış)
Yarım demet nane (kıyılmış)
1 adet büyük boy havuç
5 adet yumurta
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
Pul biber, kırmızı toz biber
100 g lor peyniri
Tuz, karabiber
1 su bardağı (100 g) un
Kızartmak için sıvı yağ (1 su bardağı kadar)

Kabakları yıkayıp süzün. Kabuğuyla birlikte irice rendeleyip avucunuzun içine alarak fazla suyunu iyice sıkın. Havucu da aynı şekilde rendeleyip fazla suyunu sıkın. Kalan tüm malzemeyi geniş bir kapta karıştırın. Mücveri kızartacağınız tavayı ocağın üzerine alın. Sıvı yağ ekleyin. Yağ ısınınca mücver hamurundan bir kaşık yardımı ile alıp tavaya dökün. Üzerini hafifçe bastırarak düzleşmesini sağlayın. Her iki tarafını güzelce kızartın. Mücveri servis tabağına alın, isteğe göre sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis yapabilirsiniz.

