



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER

<https://www.muratbey.com.tr>

250 gr. Muratbey Naturena Herban Dilimli
3 adet iri kabak
2 adet kuru soğan
3 adet tatlı biber
Yarım demet maydanoz
5 adet taze ıspanak yaprağı
1 çorba kaşığı mısır unu
3 çorba kaşığı un
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
Karabiber
Tuz
3 yumurta

Kabakları rendeleyiniz. Soğanları doğrayınız ve kabakların üzerine ekleyiniz. Tatlı biberleri yuvarlak şekilde kesip kabakların üzerine ekleyiniz. Maydanozları ve ıspanak yapraklarını çok ince olmayacak şekilde kıyınız. 250 gr. Muratbey Naturena Herban peynirini doğrayıp ekleyiniz. Üzerine mısır unu ekleyiniz. 3 çorba kaşığı unu ekleyin. 2 yemek kaşığı süzme yoğurt ekleyiniz. Karabiber, tuz ve üç yumurta ekleyip iyice karıştırınız. Hazırladığınız karışımı borcama yerleştirip, üzerine Muratbey Naturena Herban dilimlerinden koyunuz. 150 derecede pişiriniz.

