



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER

<https://acunn.com>

4 adet kabak [?] rende
4 dal taze soğan
¼ bağ maydanoz
¼ bağ dereotu
¼ bağ taze nane
3 adet yumurta
5 yemek kaşığı un
1 paket kabartma tozu
1 avuç ceviz [?] iri dövülmüş
Tuz
Karabiber
Ayçiçek yağı [?] kızartmak için

Kabakları rendeleyin ve eliniz ile sıkarak iyice suyundan arındırın. Maydanoz, dereotu ve taze soğanı ince kıyın. Yumurta ve unu geniş bir karıştırma kabında çırpın. Suyundan iyice arındırdığınız kabakları, kabartma tozunu, ince doğradığınız yeşilliklerle beraber yumurtalı karışıma ekleyin. Tuz, karabiber, iri dövduğünüz ceviz ile karıştırın. Bir tavaya ayçiçek yağı koyun ve ısıtın. Harçtan 1 yemek kaşığı alıp ısıttığınız tavaya koyun. Diğer harcı da aynı şekilde hazırlayın. Mücverlerinizin her iki tarafı da iyice kızarana kadar pişirin. Pişirdiğiniz mücverleri üzerinde havlu kağıt olan bir tabağa alıp fazla yağından arındırıp ılık servis edin.

