



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER

3 adet kabak
3 dal taze soğan
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
3 adet yumurta
4 yemek kaşığı un
1 paket kabartma tozu
1 dilim beyaz peynir
2 yemek kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kekik

Dereotu, maydanoz, taze soğan ince ince doğranır.

Mücver için hazırlayacağınız kabaklar rendenin büyük gözenekli kısmı ile rendelenir ve rendelenen kabakların suyu sıkılır.

Karıştırma kabına yumurta, zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekik eklenerek çırpılır.

Bir dilim peynir ezilerek karıştırma kabına ilave edilir.

Doğranmış yeşillikler rendelenmiş kabak ilave edilir karıştırılır.

En son un ve kabartma tozu ilave edilerek karışım sağlanır.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serdikten sonra mücver harcı kaşık ile dökülerek yuvarlak şekil verilir. Önceden ısıtılmış 170° fırında yaklaşık 20-25 dk pişirilir.

Eğer isterseniz şekil verdiğiniz mücver harcınızı teflon tavada az yağda kızartarak da servis edebilirsiniz.

