



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERİ

4-5 adet büyük boy kabak
1 demet dereotu (ince kıyılmış)
1 demet yeşil soğan (ince doğranmış)
2-3 tatlı kaşığı tuz
4 yumurta
1-1,5 orta boy su bardağı un
1/2 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
Karabiber
Zeytinyağı

Kabakların kabuklarını kazıyıp rendeleyin.
İyice yıkanmış ve ince kıyılmış dereotunu ve doğranmış yeşil soğanı da kaba koyun.
Üzerine tuz serpip elinizle ya da tahta bir kaşıkla malzemeleri karıştırın.
Kabakların suyunu salması için bir süre bekletin.
Genişçe bir kapta yumurtaları çırpın.
Yumurtaların olduğu kaba süzgeçteki malzemeleri de ekleyip tahta kaşıkla karıştırın.
Rendelenmiş peynirleri de ekleyip karıştırın.
Kıvamlı bir harç olana kadar azar azar un ekleyin.
Kıvamını alan harca karabiber ilave edin ve tahta bir kaşık ya da çırpıcı ile iyice karıştırın.
Teflon veya seramik yapışmaz bir tavaya biraz ayçiçek yağı koyup orta-yüksek ateşte ısıtın.
Tava ısınınca bir kaşıkla mücver harcından alıp boşaltın ve kaşığın tersiyle bastırarak şekil verin.
Yüzü kızarana kadar birkaç dakika pişirin ve sonra öbür yüzünü çevirerek mücverleri pişirin.

