



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERİ

2 adet yumurta
2 adet kabak
Aldığı kadar un
2-3 dal yeşil soğan
Yarım demet maydanoz
Bir iki tutam dereotu
Tuz
Karabiber
Pul biber

Kabakları soyarak rendeleyelim yeşil soğan maydanoz ve dereotunu minik minik doğrayalım.

Şimdi harcı hazırlama işine geçelim.

Yumurtaları bir kabın içine alalım un ilave ederek bir Çırpıcı yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpalım.

Tüm baharatları kabakları ve doğranmış dereotu maydanoz ve yeşil soğanı da ekleyerek karıştıralım.

Tabamıza az miktarda sıvı yağ sürelim.

Kabak karışımından bir yemek kaşığı dökelim.

Mücverin her iki yüzünde kızarsa ne kadar pişirelim.

Havlu kağıt serilmiş servis tabağına alalım.

Yaptığımız mücverleri ister sıcak isterseniz soğuk olarak da servis edebilirsiniz.

