



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCVER

- 3 adet kabak
- 2 adet yumurta(çırpılmış)
- 1 adet havuç
- 3 kahve fincanı un
- 1 demet taze soğan
- 1 demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Bol suda yıkadığınız kabakları rendenin iri kısmıyla rendeleyin.

Mücveri sulandırmaması için; rendelenmiş kabakların suyunu sıkarak çıkartın.

Geniş bir kapta rendelenen kabakları, havucu, 2 adet çırpılmış yumurtayı, 1 demet taze soğanı, 1 demet dereotunu, 1 tatlı kaşığı tuzu, karabiberi ve 3 kahve fincanı unu birleştirin.

Tüm malzemeler birbiriyle harmanlanıp, macun kıvamını alana kadar spatula yardımıyla karıştırın.

Her bir mücver 1 tepelime yemek kaşığı olacak şekilde ayarlayın.

Kızgın yağda altın sarısı rengini alana kadar kızartın.

Mücverlerin fazla yağını havlu kağıda süzdürdükten sonra servis tabağına alın ve çırpılmış yoğurt ile servis edin.

