



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER

Kabak
Yumurta
Taze soğan
Maydanoz
Nane
Dereotu
Un
Tuz
Karabiber

1 kg. taze kabak yıkanır, kabuklarını sıyırmadan iri olarak rendelenir. İki avuç arasına alınarak suyu çıkması için sıkılır. Çukur bir kaptaki 5 yumurta, ufak ufak doğranmış taze soğan, maydanoz, taze nane, dereotu, tuz, karabiber, 3 kaşık un tahta kaşıkla karıştırılır. Rendelenmiş kabaklar bu kaba ilave edilir, tekrar fazla sulandırmadan çok az karıştırılıp, yağlanmış tepsiye veya fırın kaplarına dökülür. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Ayrıla, sarmısaklı yoğurtla, pul biberle servis edilebilir.

