



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVER

<https://www.bim.com.tr>

3 orta boy kabak
Çeyrek bağ maydanoz
Çeyrek bağ dereotu
2 dal taze soğan
1 tatlı kaşığı Rafine Sofra Tuzu
1 çay kaşığı Destan Karabiber
1 Bili Bili Yumurta
4 çorba kaşığı Efsane Un
1 çorba kaşığı Destan Susam
Kızartmak için:
Sole Ayçiçek yağı
Yanına:
4 çorba kaşığı Dost Süzme Yoğurt
1 tatlı kaşığı Destan Pul Biber
1 tatlı kaşığı Destan ÇörekOtu
Zeytinyağı

3 orta boy kabağı rendeleyin ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip biraz ovun. Suyunu salan kabakları bir süzgeç yardımı ile sıkın ve fazla suyunu ayırın. Kabaklara, ince doğradığınız çeyrek bağ maydanoz, çeyrek bağ dereotu ve 2 dal taze soğanı ekleyin. Üzerine 1 çay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı susam, 4 çorba kaşığı un ve 1 yumurta ekleyip çok ezmeden karıştırın. Geniş bir tavada 2 parmak yüksekliğinde ayçiçek yağını ısıtın. Hazırladığınız karışımı kaşık yardımı ile kızmış yağa ekleyin ve üzerlerini kaşık ile biraz bastırıp yassı haline getirin. Renk alamaya başlayana kadar kızartın. Ardından çevirip diğer taraflarını da kızartın. Pişen mücverleri peçete serili bir tabağa koyup fazla yağın alın. Bir kâsede 4 çorba kaşığı süzme yoğurt, 1 tatlı kaşığı pul biber ve 1 tatlı kaşığı çörek otunu karıştırın. Üzerine bir tutam çörekotu ve zeytinyağı ekleyip mücverler ile servis edin.

