



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVER

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

Kabakları soyarak rendeleyin. Yeşil soğan, maydanoz ve dereotunu çok ince olacak şekilde doğrayın. Yumurtaları derince bir kaba aldıktan sonra içerisine. Üzerine un, pul biber, karabiber ve tuzu ilave edilerek pürüzsüz kıvam alana kadar çırpın. Ardından suyunu iyice sıktığınız kabakları ve doğranmış dereotu, yeşil soğan ve maydanozu ekleyerek karıştırın. Teflon tavaya az miktarda sıvı yağ alın ve kabak karışımından bir kaşık dökün, çevirerek kızartın. Mücverlerin her iki yüzü de kızardıktan sonra havlu kağıt serilmiş tabağa alın. Mücverleri ister sıcak, isterseniz soğuk olarak servis edebilirsiniz.

