



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER

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

3 adet orta boy kabak
3 yumurta
Yarım su bardağı un
İsteğe bağlı biraz dereotu
2-3 dal yeşil soğan
Tuz
Pul biber

Mücver tarifine kabakları soyarak başlayın. Ardından iri iri rendeleyin. Yeşil soğanı ve dereotunu minik minik doğrayalım. Yumurtaları derin bir kaba kuralım. Üstüne un ve baharatları ekleyelim. İyice çırpalım. İyice çırpığımız karışıma suyunu sıktığımız kabakları ekleyelim. Üstüne yeşil soğanı ve dereotunu ekleyip karıştıralım. Mücver harcınız hazır. Teflon bir tavaya sıvı yağ ekleyip yağı kızarmaya bırakalım. Yağ kızarmaya başlayınca bir kaşık karışımdan alıp tavaya dökelim. Bir tarafı pişince çevirip diğer tarafını kızartalım. Tüm harca aynı durumu uygulayalım. Peçete serdiğimiz bir tabağa kızarttığımız mücverleri alalım. Mücverlerimiz hazır servis edebilirsiniz.

