



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER

2 adet kabak
2 adet yumurta
3-4 dal taze soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 su bardağı beyaz peynir (isteğe bağlı)
1 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Tuz, karabiber, kırmızı biber

Kabakları yıkayıp uç kısımlarını kesin. Kabakları rendeleyin ve fazla suyunu sıkıp bir kenara alın.

Taze soğanları, maydanozu ve dereotunu ince ince doğrayın.

Geniş bir kaba rendelenmiş kabakları, doğranmış yeşillikleri, beyaz peyniri (isteğe bağlı), yumurtaları, unu ve kabartma tozunu ekleyin. Tuz, karabiber ve kırmızı biberi de ekleyip iyice karıştırın.

Bir tavada sıvı yağı iyice ısıtın. Karışımından kaşık yardımıyla alarak tavaya bırakın ve mücverleri düzleştirin.

Mücverleri her iki tarafı da altın rengi olana kadar kızartın. Kızaran mücverleri kağıt havlu serilmiş bir tabağa alın, fazla yağın emmesi için.

Mücverleri sıcak veya ılık olarak servis edin. Yoğurt ile birlikte servis yapabilirsiniz.

Not: Kabakları rendeledikten sonra tuzlayarak 10-15 dakika bekletin ve ardından elinizle veya bir bez yardımıyla suyunu iyice sıkın. Kabakların fazla suyu alınmazsa, mücver karışımı sulu olur ve kızartma sırasında daha fazla yağ çeker.

