



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK MÜCVERİ

3 adet orta boy kabak  
4 adet taze soğan  
1 diş sarımsak  
4 demet dereotu  
2 yumurta  
3 yemek kaşığı un  
50 gram ezilmiş Beyaz peynir  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Kızartma için sıvı yağ

Kabakları yıkayın, sap kısmını ve altındaki siyah yuvarlak kısmı kesin. Kabuklarını sıyırarak soyun ve iri parçalar halinde rendeleyin.

Çukur bir kaba koyarak su salmasını bekleyin. Taze soğanın püskülünü kesin, dış yapraklarını soyun ve ince halkalar halinde doğrayın.

Sarımsağı ayıklayıp ince ince çentim. Dereotunu yıkayıp kalınca dallarını atın.

Yapraklarını doğrayın. Peyniri bir kap içinde çatalla ezin. Suyunu salmış rendelenmiş kabakları avucunuzun içinde sıkarak kalan suyunu da süzün.

Kabağın üzerine taze soğan, sarımsak, dereotu, un, peynir ve karabiberi ilave edin.

Yumurtaları kırın. Hepsini iyice karıştırın.

Karışım sulu olmayan yumuşak bir hamur haline gelince tavada yağı kızdırın.

Kaşığı doldurup yavaşça tavaya bırakın. Üstlerini de kaşığın sırtı ile hafifçe düzeltip yakmadan iki taraflarını da kızartın.

Kızaran mücverleri kağıt mutfak peçetesinin üzerine çıkartın.

Servis tabağına alarak soğumadan sofraya getirin.

Not: Hem yumurta içerdiği hem de yağda kızardığı için oldukça ağır olan mücveri dengelemek için yanında yoğurt ile servis yapmakta yarar vardır. Mücveri kuvvetli ateşte kızartırsanız dışı çok çabuk pişer, hatta yanar. İçi ise çiğ kalır. Bu nedenle ateşin kuvveti iyi ayarlanmalıdır. Karışım sulu olduğu takdirde biraz un ilave ederek kıvam elde edilir.

