



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MÜCVER

<https://www.haberturk.com>

3 adet yumurta  
3 adet kabak  
Yarım su bardağı un  
1 su bardağı peynir  
2-3 dal yeşil soğan  
Yarım demek maydanoz  
Bir tutam dereotu  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber

Kabakları rendeleyip suyunu sıkarak çıkarın. Derin bir kabın içine rendelenmiş kabağı, yumurtayı, yeşil soğanı, maydanozu, dereotunu, peyniri (ya da yerine patates ve yoğurt) ve unu baharatlarla ekleyip karıştırın. Lapa kıvamında bir harç elde edeceksiniz. Kızartma tavaşına 1 parmak yağ dökün. Mücver harcını yemek kaşığı yardımı ile çok dağıtmadan kızmış yağa dökün. Top top halinde bile bırakmanız yayılacak ve kendine has şeklini alacaktır. Pişen mücverleri havlu peçete serdiğiniz tabağa tek tek alın.

Not: Fırında pişirecekseniz yağladığınız orta boy borcama tüm malzemeyi boşaltın ve 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık yarım saat pişirin. Biraz soğuduktan sonra dilimleyip servis edebilirsiniz.

