



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAK MÜCVERİ

3 adet sakız kabağı
2 adet yumurta
3 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 çorba kaşığı un
Tuz, karabiber
Kızartma yağı

Kabak kazınır, rendelenir, suyu sıkılarak atılır. Üzerine ince kıyılmış maydanoz, dereotu, yumurta, un, tuz ve karabiber eklenir, güzelce harmanlanır. Tavaya yağ konur kızınca, ıslatılmış kaşıkla kabaklı harçtan yağa bırakılır. İki yüzü pembe kızarıncaya mutfak havlusuna çıkarılır.