



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVER

Malzemeler:

- 3 adet kabak
- 1,5 fincan ezilmiş peynir
- 1 demet dereotu
- 3 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı un
- 3-4 adet taze soğan
- Tuz
- Karabiber
- 1 su bardağı sıvıyağ

Yapılışı:

Kabaklar yıkanıp kabukları soyulur. Rendenin geniş kısmı ile rendelendikten sonra suyu süzülür. Bir kabın içinde yumurta, un ve rendelenmiş kabaklar karıştırılır. Soğanlar incecik doğranıp ince kıyılmış dereotu ile birlikte karışıma katılır. Peynir, tuz ve pulbiberde katıldıktan sonra iyice karıştırılır. Sıvıyağ tavaya dökülüp iyice kızana kadar beklenir. Daha sonra karışım kaşık kaşık aralıklarla tencereye dökülür. Arkalı önlü kızartıldıktan sonra tavadan alınarak emici bir kâğıt üzerinde bir süre bekletilerek fazla yağ sızdırılır ardından servis tabağına yerleştirilerek servis yapılır.
