



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERİ

Malzemeler:

5 adet yumurta

3 adet kabak

4 çorba kaşığı un

dereotu

maydanoz

taze soğan

pul biber

2 adet dolmalık biber

kabartma tozu

tuz.

Kabaklar rendelenir, suları iyice sıkılır. Dereotu, maydanoz, taze soğan, tuz kabartma tozu, ince kıyılmış biber ve yumurtalar rendelenmiş kabağa ilave edilir. Un, kabartma tozu, pul biber ilavesi el bir hamur elde edilir. Eğer karışım sulu ise biraz daha un ilave edilebilir. Karışımdan 1 çorba kaşığı alınıp kızdırılmış yağa atılır ve kaşık ile şekil verilip iki tarafı pembe renkte kızartılır. İnce olmasına dikkat edilir. Kızaran mücverler peçete kağıdının üzerine çıkartılıp yağları süzülünce servis yapılır.
