



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERİ

2 Sakiz Kabagi
1/2 Demet Taze Soğan
1/2 Demet Dereotu
75 gr Beyaz Peynir
1 Yumurta
2,5 Çorba Kasığı Un
1/4 Çay Kasığı Toz Beyaz Biber
Bir Tutam Tuz
Kızartmak İçin: Yağ

Kabakları yıkayın, iki uç kısmını kesip atın. Kabuklarını soyun. Rendenin ince tarafıyla bir kaba rendeleyin. Elinizle hafifçe sıkarak suyunu alın. Taze soğanları ayıklayıp ince doğrayın. Dereotunu ayıklayıp yaprak kısımlarını ince kıyın. Tuzu alınmış beyaz peyniri ufalayın veya rendeleyin. Rendelenmiş kabaga, tuz hariç tüm malzemeyi ilave edip hepsini iyice karıştırın. Tavada ayçiçek yağını kızdırın. Mücver karışımını çorba kasığı ile şekillendirip kızgın yaga atın. Her iki tarafı altın sarısı renk alıncaya dek kızartın. Delikli kevgirle yağın süzerek fazlasını emmesi için mutfak kâğıdının üstüne alın. Tuzunu serpiştirdikten sonra servis tabağına alın. Burada dikkat etmemiz gereken nokta, peynirin tuzlu olması halinde ayrıca tuz koymamanız gerektiği.

