



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVERİ

5 adet yumurta
2 adet kabak
4 çorba kaşığı un
1/2 demet dereotu
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeterince tuz, biber, kızartma yağı

YAPILIŞI:

Yumurtaları çukur bir tabağa kırınız. Kabakları rendenin iri gözünden geçirip, avucunuzla suyunu hafifçe sıkınız. (Sulu bırakırsanız mücver hamurunuz cıvık olabilir). Kabağın içine yumurtaları kırıp, soğanı, maydanozu, dereotunu incecik kıyıp ilave ediniz. Zeytinyağını ilave edip, çatalla karıştırın. Yavaş yavaş 4 çorba kaşığı unu yedirip, bütünleştiriniz. Tuzunu ekiniz. Karışım çok sulu olmamalıdır. Sulu kıvamdaki mücver hamuru yağda dağılır. O zaman unu biraz fazlalaştırmayı öneririm. Yağı iyice kızdırıp, yaptığınız mücver hamurundan bir çorba kaşığı alıp içine dökünüz. Altını üstünü çevirerek pembe renkte pişiriniz. Çok kalın olmamasına dikkat edin. Sonra içi pişmez çiğ kalır. Pişen mücverleri emici kağıt peçete üzerinde fazla yağlarını süzdürüp, sıcak ikram ediniz. Sarmısaklı yoğurtla iyi gider.