



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCVER

Malzeme:

1 kg kabak

1 demet taze soğan

100 gr beyaz peynir

1 demet maydanoz

1 demet dereotu

1 demet Taze nane

Tuz

Karabiber

3 adet yumurta

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

Kabakları rendeleyip az tuzda bekletin. Maydanoz, dereotu, taze soğan ve naneyi temizleyip ince ince kıyın. Kabakların suyunu sıkın. Suyu sıkılmış kabakların üzerine taze soğan, nane, maydanoz, dereotu, çırpılmış yumurtalar, rendelenmiş beyaz peynir, un, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Karışımdan küçük bir kaşık yardımıyla parçalar alıp kızgın yağda kızartın. Fazla yağın almak için kağıt bir havlunun üzerine alın. Küçük kurdanlara batırıp servis tabağına aktarın. Ilık veya soğuk servis yapın.
