



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCVER

Ayşe Tüter

3 adet kabak
1/2 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
1/2 demet taze soğan
100 gr beyaz peynir
1 kase yoğurt
Yeteri kadar un
Tuz
Karabiber
Kızartmak için; Yonca Kanola yağı

- 1 Öncelikle kabağı rendeleyip, sıkarak fazla suyunu atalım. Taze soğanın yeşil kısmını, dereotunu, maydanozu kıyar gibi doğrayalım. Beyaz peyniri ufalayalım.
- 2 Bir kabın içine kabağı, hazırladığımız yeşilliği ve beyaz peyniri alalım. Yumurta, tuz, karabiber ve un ilavesiyle kek hamuru kıvamında bir harç hazırlayalım.
- 3 Bir tavada yağı kızdırıp bu harçtan kaşıkla Yonca Kanola yağına bırakalım. Arkalı önlü iyice kızartıp fazla yağın bırakması için havlu kağıda çıkartalım.
- 4 Kızartma işlemi bitince mücverleri bir servis tabağına alıp, yoğurtla birlikte servis yapalım.