



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜCVER

3 orta boy kabak (kabukları kazınmış)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
60 gr (1/2 su bardağı) un
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Kabakları bir kaç kağıt peçete üstüne kabaca rendeleyip kağıtla sarmalayarak fazla sularını sıkınız. Kabakları orta boy bir kaseye koyup yumurta, sarımsak, tuz, biber ve kaşar peyniri rendesini ekleyiniz. Kaseye unu eleyip, iyice karıştırınız. (Bulamacın kalın ve lokma hamuru kıvamında olması gerektiğinden, gerekiyorsa biraz daha un katınız.) Büyük bir tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, büyük bir kaşıkla bulamacı, geniş aralıklarla tavaya dökünüz. Mücverlerin her iki yanlarını birer dakika, renkleri nar gibi olana kadar kızartınız. Mücverleri delikli kepçeyle, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, öteki mücverler kızarana kadar sıcak tutunuz. Kalan tereyağı ve zeytinyağı kullanarak öteki mücverleri de kızartınız. Bütün mücverler kızardıktan sonra servis ediniz.