



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERİ

Elif Korkmazel

4 adet orta boy kabak
3 Yumurta
3 kahve fincanı un
1 demet taze soğan
100 gram beyaz peynir
1 demet dereotu
1 demet taze nane
Kızartma için sıvı yağ
Tuz, karabiber

Kabakların üzerini kazıyıp yıkadıktan sonra rendeleyin. Rendelenmiş kabağın suyunu tel süzgeçte süzün. Taze soğan, dereotu ve naneleri ince ince kıyarak kabakla karıştırın. Daha sonra yumurtayı rende yapılmış beyaz peynir ve un ekleyip bulamaç haline getirin. Bir tavada yağı kızdırın, hazırladığınız karışımı çorba kaşığıyla kızgın yağa dökerek çift taraflı olarak kızartın. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.