



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVER

3-4 tane kabak
1 su bardağı sıvıyağ
1.5 su bardağı un
Yarım demet dereotu
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber
Bir tutam fesleğen
Bir tutam nane
3 adet yumurta

Kabakları yıkayıp büyük bir kaba rendeleyin. Başka bir kasede yumurtaları kırıp tuzla birlikte iyice çirpın. Dereotunu ince ince kıyıp yumurtanın içine ekleyerek yine çirpın. Üstüne unu atın. Unlu yumurtalı karışımı rendelenmiş kabağın üstüne atın ve karıştırın. Yağı bir tavada kızdırın. Kızgın yağa bir yemek kaşığı karışımdan alın ve tavaya atın. Kızdıktan sonra üstü havlu kağıtla çevrili bir seris tabağına alın. İşlemi tekrarlayın. Kabak mücveri sıcak servis edin.