



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERİ

3 adet kabak(ortaboy)
1 adet yumurta
1 adet kabartma tozu
1/2 demet ince kıyılmış dereotu
4-5 yemek kaşığı un
Yeterince tuz, pul biber
100 gr sana klasik

Kabakları rendeleyip sıkıp suyunu süzuyoruz ve bir kaba koyuyoruz,içine yumurtayı kırıp dereotu ekleyip unu da ilave ediyoruz,daha sonra tuz ,pulbiber ve kabartma tozunu ekleyip fazla koyu kıvamlı olmayan bir hamur elde ediyoruz,hamuru bekletirsek kabaklar sulanabilir bu yüzden fazla bekletmeden erittiğimiz sana yağa kaşık yardımıyla hamurdan döküp biraz bastırıyoruz ve iki tarafını da güzelce kızartıyoruz,kızaran mücverleri kağıt havlu üzerine alıp daha sonra servis ediyoruz,