



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK MÜCVERİ

1/2 kg kabak
1 adet kuru soğan
100 g beyaz peynir
2 kahve fincanı un
2 adet yumurta
1 demet dereotu
Karabiber
Tuz

Kabaklar ayıklanır, yıkanır, rendelenir ve suyu sıkılır.

Soğan ve peynir rendelenir, dereotu ince kıyılır.

Bir kaba kabaklar, soğan, peynir, dereotu, un yumurta, tuz, biber koyularak iyice karıştırılır.

Kaşıkla dökülerek kızgın zeytinyağında kızartılır.

Kâğıt havlu yayılmış kaba ya da süzgeç üzerine alınarak yağının süzülmesi sağlanır.