



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MÜCVER

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg kabak
2 adet kuru soğan
150 g beyaz peynir
4 kahve fincanı un
4 adet yumurta
2 demet dereotu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Maydanozu ve dereotunu julienne usulü doğrayınız.

Soğan ve peyniri rendeleyiniz.

Kabakları rendeleyerek suyunu sıkınız.

Kabak, soğan, peynir, maydanoz, un, yumurta, tuz ve biberi bir kasede iyice karıştırınız.

Önceden kızdırılmış yağ kullanınız.

Harcı yağa kaşıkla dökünüz.

Yakmadan kızartmaya dikkat ediniz.

Kızaran mücverleri kağıt havlu yayılmış kaba çıkartarak yağın süzülmesini sağlayınız.

Türk Mutfağında mücverlerin sıcak verildiğini unutmayınız

Mücver tabağını limon dilimleri ve maydanoz ve dereotu yapraklarıyla süsleyiniz.

Not: Mücverleri sıcak ya da soğuk olarak servise alabilirsiniz. Sıcak olarak verildiğinde yanında sarımsaklı yoğurt veriniz.

