



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜCVER TOPLARI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet kabak
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 tutam karabiber
4 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı zencefil
2 yemek kaşığı susam

Kabakları olabildiğince ince rendeleyin.
Elinizle iyice sularını sıktıktan sonra bir kaseye alın.
5 dakika kadar bekleterek kabağın suyunu salmasını bekleyin.
Bir kez daha elinizle sıkarak suyunu tamamen saldığından emin olun.
Maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın ve kabağa ekleyin.
Un, zencefil, karabiber ve tuzu ekleyin.
Yumurtayı ayrı kaptan çırpın ve karışımın içine ekleyin.
Bütün malzemeleri tamamen macun kıvamına gelinceye kadar karıştırın.
Son olarak susamları ekleyerek tekrar karıştırın.
Bir yemek kaşığını tepelime doldurup şeklini bozmadan diğer bir kaşıkla iterek kızgın yağa alın.
Sarı rengini alıncaya kadar kızartın.
Kağıt havlunun üzerine alarak fazla yağlarını çektirin.
Servis ederken üzerine susam serpin.

