



OT MÜCVERİ

<https://www.ruhundoysun.com>

250 g Isırgan otu
500 g Sakız kabak
20 g Ayıklanmış maydanoz
10 g Ayıklanmış nane
30 g Taze soğan
70 g Un
100 g Bergama tulumu (rendelenmiş)
2 adet Yumurta
Zeytinyağı
Deniz tuzu
Taze öğütülmüş karabiber

Isırgan otunu tuzlu kaynar suya at. Bir dakika haşladıktan sonra çıkarıp, buzlu suda şokla. Isırgan otunun yapraklarını saplarından ayır, elinle suyunu sıkıp kabaca doğra ve bir kenara al. Kabakları yıkayıp rende. Tuzladıktan sonra süzgece alıp, dinlendir. Suyunu sıkıp, bir karıştırma kabına al. Isırgan otu ve kalan tüm malzemeyi kabaklara ekleyip, karıştır. Zeytinyağında küçük toplar halinde kızart.

