



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU MÜCVER

Malzeme:

2 adet kabak

2 adet havuç

1 demet taze soğan

1 demet dereotu

1 demet Taze nane

1 demet maydanoz

Birkaç dal taze fesleğen

3 adet yumurta

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 kahve fincanı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

1 su bardağı Bizim Mutfak Un

Kabakları rendeleyip süzgece aktarın. 1 tatlı kaşığı kadar tuz ekleyip harmanlayın. 10 dakika beklettikten sonra suyunu iyice avucunuzun içinde sıkıp yoğurma kabına aktarın. Havuçları rendeleyin. Taze soğanları temizleyip çok ince kıyın. Kalan yeşillikleri de temizleyip aynı şekilde çok ince kıyın. Tüm malzemeyi harmanlayın. Ayrı bir kaptaki elenmiş un, bir tutam tuz ve kabartma tozunu harmanlayın. Her iki karışımı birleştirin ve yumurtaları üzerine kırın. Zeytinyağını ekleyin. Malzeme bütünleşene dek yoğurun. Hazırladığınız karışımı yağlanmış fırın tepsisine (yüksekliği en fazla 3 santim olması gerekiyor) dökün. Harcı elinizle bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından alın, ılınınca dilimleyin. İsteğe göre yoğurtla birlikte servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 23.03.2021