



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ KABAK MÜCVER

- 3 adet kabak
- 1.5 fincan ezilmiş peynir
- 1 demet dereotu
- 3 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı un
- 3- 4 adet taze soğan
- Tuz
- Karabiber
- 1 su bardağı sıvı yağ

Kabaklar yıkanıp kabukları soyulur.Rendenin geniş kısmı ile rendelendikten sonra suyu süzülür. Bir kabın içinde yumurta, un ve rendelenmiş kabaklar karıştırılır. Soğanlar incecik doğranıp ince kıyılmış dere out ile birlikte karışıma katılır. Peynir,tuz ve pul biberde katıldıktan sonra iyice karıştırılır. Sıvı yağ tavaya dökülüp iyice kızana kadar beklenir. Daha sonra karışım kaşık kaşık aralıklarla tencereye dökülür. Arkalı önlü kızartıldıktan sonra tavadan alınara emici bir kağıt üzerinde bir süre bekletilerek fazla yağı sızdırılır ardında servis tabağına yerleştirilerek servis yapılır.