



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KABAK MÜCVERİ

1 ay bardađı pirinç
2 adet kabak
2 adet yumurta
1 ay bardađı süt
3 diř sarımsak
1 demet dereotu
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kırmızı toz biber
2 ay kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
Kızartma yağı

Pirincin zerine 3 çay bardağı kadar su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Kabaklar soyulur ve rendelenir. Dereotları çok ince kıyılır. Sarımsaklar ezilir. Hepsi bir araya getirilir. zerine yumurtalar kırılır, süt, karabiber, toz biber, un ve cıvık bir kıvamda kalacak Őekilde un ilave edilir, karıştırılır. Kaşıkla tavaya dökülür, sıcak ve derin yağda kızartılır.