



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ PEYNİRLİ MÜCVER

3 adet yumurta  
3 adet kabak  
1 adet kuru soğan  
4 adet taze soğan  
3 yemek kaşığı margarin  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
3 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber  
Yarım demet dereotu  
Yarım su bardağı beyaz peynir  
Tuz  
Karabiber

Kabakların kabuklarını kazıdıktan sonra rendenin geniş tarafı ile rendeleyiniz.

Taze soğanları, sarımsakları, dereotunu ve sivribiberleri ayıkladıktan sonra kıyıp, ayrı ayrı tabaklara koyunuz. Domatesleri küp küp doğrayınız. Bir tencerede margarini kızdırıp, içine kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Daha sonra içine kıyılmış sivri biberleri, rendelenmiş kabakları, sarımsakları ekleyip 10 dakika kavurmaya devam ediniz.

En son olarak doğranmış domatesleri, tuz-karabiberi, kırmızı pul biberi karıştırıp, içine çok az su ilave ettikten sonra bir taşım kaynatınız.

Ayrı bir kaseenin içine yumurtaları kırıp,çırpınız. Çırpılmış yumurtalara rendelenmiş beyaz peyniri ve kıyılmış taze soğanları ile dereotunu ilave edip,iyice karıştırınız.

Yumurtalı harcı, tencerenin içindeki sebzelere ilave edip, tekrar iyice karıştırdıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirip, sıcak olarak servis ediniz.