



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MÜCVER

3 adet kabak
1 adet patates
1 havuç
100 gram beyaz peynir
3 yumurta
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
4 sap taze soğan
3 çorba kaşığı galeta unu
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı un

Patatesi, havucu ve kabağı rendeleyip suyunu iyice sıkın. Üzerine rendelenmiş peynirini tereyağını tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. İçine çırpılmış yumurtayı da içine ekleyip bu karıştırın. Maydanozu, dereotunu ve taze soğanı da çok ince kıyıp karışımın içine ilave ederek karıştırın. Son olarak galeta ununu ve unu içine ekleyip ısınmış yağın içine kaşıkla döküp kızartın. İsterseniz fırın kabının içine aktarın ve fırında pişirin. Fırına 25 dakika kadar pişirin. Nasıl isterseniz öyle pişirip sıcak olarak servis yapın.