



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ MÜCVER

Malzeme:

- 1 adet kabak
- 1 adet patlıcan
- 2 çorba kaşığı kırmızı biber
- 2 çorba kaşığı yeşil biber
- 2 çorba kaşığı konserve mısır
- 1 çorba kaşığı taze soğan
- 2 çorba kaşığı soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet patates
- 2 dal dereotu
- 2 dal maydanoz
- 3 çorba kaşığı beyaz peynir
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı Bizim Mutfak Un
- Tuz, karabiber

Kabak, patlıcan ve patatesin kabuklarını soyup rendeleyin ve derin bir kaba alın. Dereotu ve maydanozu yıkayıp kuruladıktan sonra incecik kıyarak kaba ekleyin. İçine kıyılmış, kırmızıbiber, yeşilbiber, mısır, taze soğan, doğranmış soğan, sarımsak, karabiber, tuz ve beyaz peyniri ilave edin. Yumurtayı da ekledikten sonra hafif yoğun bir kıvam elde edinceye kadar un ekleyin. Tavayı az yağ ile ısıtın. Hazırladığınız karışımdan kaşık yardımı ile 1 çorba kaşığı kadarını tavaya alın. Her iki tarafını da kızartın. Malzeme bitene kadar bu işleme devam edin. Sıcak servis yapın.