



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSLU MÜCVER FIRIN

1 kavanoz Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu  
1 su bardağı (rendelenmiş) Sek Taze Kaşar  
3 adet yumurta  
1/2 su bardağı sıvıyağ  
6 yemek kaşığı un  
1/2 su bardağı Sek süt  
1 adet havuç  
2 adet kabak  
4 adet taze soğan  
1/2 demet dereotu  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 paket kabartma tozu  
Tuz  
Karabiber

Derin bir kaseye yumurta, sıvı yağ, un, süt, rendelenmiş havuç, kabak, kıyılmış taze soğan, dereotu, kırmızı pul biber, kabartma tozu, tuz ve karabiberi koyup iyice karıştırınız. Mücver harcını yağlanmış fırın tepsisine döküp 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirip dilimleyiniz. Dilim mücverleri servis tabanına dizip üzerine Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu dokunuz ve servis yapınız.