



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU MÜCVER

1 kg kabak  
1 adet orta boy havuç  
Yarım demet maydanoz (kıyılmış)  
Yarım demet dereotu (kıyılmış)  
Yarım demet nane (kıyılmış)  
5 adet yumurta  
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay bardağı haşlanmış mısır taneleri  
1 su bardağı un  
10 dilim sucuk

Ayrıca:

Kızartmak için sıvı yağ (2 su bardağı kadar)  
1 su bardağı galeta unu  
2 adet çirpılmış yumurta  
1 çay bardağı ceviz içi

Kabakları rendeleyin, fazla suyunu sıkın. 1 tatlı kaşığı kadar kabak suyunu ayırın.

Rendelenmiş havucu, rendelenip suyu iyice sıkılmış kabakları, 1 tatlı kaşığı kabak suyunda inceltilmiş Pakmaya Karbonat ve sucuk dışında kalan tüm malzemeyi karıştırın.

Mücver hamuru karışımından ceviz büyüklüğünde toplar elde edin, her topun ortasına küçük küçük doğranmış sucuk yerleştirin.

Hamuru kapatıp önce çirpılmış yumurtaya sonra da ceviz içi ile harmanlanmış galeta ununa buladıktan sonra kızgın yağda kızartın. Malzeme bitene dek aynı işleme devam edin.

