



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞANLI KABAK MÜCVERİ

3 adet kabak
1 demet dereotu
2 yumurta
1.5 çay bardağı un
100 gram beyaz peynir
5 dal maydanoz
Yarım soğan
Tuz, karabiber

Kabakları rendeleyip suyunu sıkıp bir kabın içine alın. Üzerine rendelenmiş soğanı, ezilmiş beyaz peyniri, kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. Yumurtaı çırpıp üzerine dökün. Hepsini birlikte karıştırın. Unu bu karışımın içine aktarıp çırpın ve az miktarda yağlanmış tavanın içine mücver harcını kaşıkla dökerek iki yüzünü de pişirin. Servis tabağına dizip sıcak ikram edin.