



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞANLI KABAK MÜCVERİ RULOSU

Malzemeler :

Orta boy kabak 3 Adet

Büyük soğan 1 Adet

Taze soğan 1 Demet

Un 4 Kahve Fincanı

Dereotu 1 Demet

Yumurta 4 Adet

Maydanoz 1 Demet

Komili Sızma zeytinyağı 1 Bardak

Tuz, karabiber

Süslemek için :

Kiraz domates ve taze nane

YAPILIŞI:

1- Kabakların kabuklarını kazıyıp yıkayın.Bir kase içine rendeleyin.Soğanı küçük küçük doğrayın.Taze soğanı ayıklayıp yıkayın ve ince ince doğrayın.Maydanoz ve dereotunu yıkayıp kuruladıktan sonra ince ince doğrayın.

2- Rendelenmiş kabağa kuru soğanı, taze soğanı, dereotu ve maydanozu katıp karıştırın.Dört yumurtayı kırık kabaklara katın.İyice karıştırın.Unu azar azar katarak karıştırmaya devam edin.Koyu ama akıcı bir kıvam elde edince tuz ve taze çekilmiş karabiberi ilave edip karıştırın.

3- Bir tavada Komil Sızma zeytinyağını kızdırın.

4- Kabaklı karışımdan 1 kaşık dolusu alıp tavaya koyun.Mücverlerin tava içerisinde birbirine yapışmamasına dikkat edin.Mücverlerin her iki tarafında kızartıp kağıt havlu üzerine çıkartın.Yağı süzülen mücverleri rulo yapıp, kürdan ile tutturun.

5- Kürdanların üzerine yarım kiraz domates ve nane yaprağı koyup, servis tabağına alarak servis edin.