KABAK MÜCVERİ



4-5 adet orta boy kabak
5 adet orta boy taze soğan
10-15 dal maydanoz
15-20 dal dereotu
3 diş sarımsak
3 adet yumurta
1 kalın dilim beyaz peynir
3-4 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
1,5-2 su bardağı sıvıyağ

Kabakların kabukları alınır, rendenin iri kenarıyla rendelenir. Sonra sıkılır ve karıştırma kabına aktarılır.
Üzerine ince kıyılmış maydanoz, dereotu, taze soğan, ezilmiş peynir, sarımsak, yumurta, pul biber ve tuz eklenir, karıştırılır.
Bütünleşmiş akıcı bir kıvam alana kadar kontrollü olarak un eklenir ve karıştırılır.
Tavaya yağ konur, kızdırmadan ısıtılır. Kaşıkla mücver harcı dökülür. Bir yüzü kızarınca diğer yüzü çevrilir.
Mücverler kağıt havlu serilmiş tabağa çıkarılır. Ilık olrak servise sunulur.

Not: Kabağın rendelendikten sonra sıkılması önemlidir. Çünkü sıkılmazsa kabak bekledikçe suyunu bırakır ve harcın kıvamı bozulur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1559 | Adı: Kabak Mücveri | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:53