



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## FIRINDA MÜCVER



- 6 Adet taze soğan
- 3 Adet yumurta
- 8 - 10 Dal maydanoz
- 8 - 10 Dal dereotu
- 2 Adet kabak
- 1 Çay bardağı beyaz peynir rendesi
- 2 Yemek kaşığı dolusu un
- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 1 Kahve fincanı rende kaşar peyniri
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı pul kırmızı biber

- # Kabak rendelenir, dereotu, maydanoz ve soğan ince doğranır.
- # Bir kaba yumurtalar kırılır, üzerine kaşar peyniri hariç tüm malzemeler konur.
- # Ezmeden karıştırılır, yağlanmış fırın kabına dökülür.
- # Üzerine kaşar peyniri rendesi serpilir.
- # 190derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Dilimleyip servis yapılır.

**Not:** Bu mücver kabak kullanmadan maydanoz ve soğan miktarı artırılarak da yapılabilir.