



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Pate calabacín al horno

Fırında Mücver



6 scallions  
3 huevos  
8-10 tallos de perejil  
8-10 eneldo tallos  
2 calabacines  
1/3 vaso de queso de oveja, rallado  
2 cucharada de harina  
7 cucharadas de aceite vegetal  
4 cucharadas de queso rallado kashar, rallado  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta roja triturados

- # Rallar los zucchinis, rebanada y el perejil y tallos de eneldo, la cebolla finamente.
- # Rompa los huevos en un bol, y añadir todos los ingredientes, excepto el queso kashar en él.
- # Mezclar sin maceración, y vierta sobre la bandeja del horno engrasados.
- # Llovizna kashar queso rallado sobre el mismo.
- # Cocine en el horno precalentado que está a 374 F hasta que su parte superior se convierte en rojo.
- # Slice y servir.

**Nota:** Se puede cocinar este plato sin usar calabacín. En ese caso, debería incrementar las medidas de perejil y scallion.