



## Mücver De Courgette

Kabak Mücveri



4-5 courgettes moyennes  
5 oignons de taille moyenne  
10-15 brins de persil  
15-20 branches d'aneth  
3 gousses d'ail  
3 œufs  
1 tranche épaisse de fromage blanc  
3-4 cuillères à soupe de farine  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 cuillère à café de sel  
Pour la friture :  
1,5 à 2 tasses d'huile végétale

# Épluchez la peau des courgettes puis râpez avec la grande partie de la râpe. Pressez puis prenez dans un bol de mélange.

# Rajoutez du persil finement haché, de l'aneth, de l'oignon frais, du fromage râpé, des ails, un œuf, du flocon de piment rouge et du sel. Mélangez l'ensemble.

# Rajoutez de la farine jusqu'à qu'il soit à point puis mélangez.

# Mettez de l'huile dans une poêle puis chauffez. Versez le mélange avec une cuillère, puis faites griller les deux faces.

# Sortez les mucver dans une assiette qui contient une serviette. Servez tiède.

N-B; Il est important de presser les courgettes après avoir râpé. Sinon les courgettes laissent leur liquide et le mélange perd son goût.