



Mucver nel Forno

Fırında Múcver



6 cipolle fresche
3 uova
8 - 10 rami di prezzemoli
8 - 10 rami di aneto
2 zucche
1 bicchierino trattugiato di formaggio
1 cucchiaio pieno di farina
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 tazzina di caffè trattugiato formaggio bianco
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino

- # Zucchine si trattugiano, aneto , prezzemolo e cipolle si tagliano finemente.
- # Le uova si mettono in un piatto e sopra si aggiungono tutti gli ingredienti oltre del formaggio bianco.
- # Si miscelano senza schiacciamento , e poi si svuotano nel vassoio del forno oliato.
- # Sopra si cosparano i pezzi di formaggio a bianco.
- # Si cucina nel forno finchè si arrossisce la sopra.
- # Dopo aversi tagliati i fetti si servira.

Nota: Questo mucver si può prepararsi senza usarse le zucche , con aumentarsi le quantità prezzemolo e cipolla.