



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Оладьи из кабачков

Kabak Mücveri



4-5 шт. средних кабачков  
5 шт. зеленого лука  
10-15 веточек петрушки  
15-20 веточек укропа  
3 зубчика чеснока  
3 яйца  
1 большой ломтик брынзы  
3-4 ст.л. муки  
1 ч.л. красного острого перца  
1 ч.л. соли  
Жарить:  
1,5-2 стакана растит. масла

- # Кабачки почистить и потереть на крупной терке. Отжать и положить в чашку.
- # Добавить мелко рубленную петрушку, укроп, зеленый лук, сык чеснок, яйца, красный острый перец и соль, перемешать.
- # Затем добавить муку и снова перемешать.
- # В сковороду налить масло, подогреть и ложкой выложить в масло тесто. Обжарить с двух сторон.
- # Оладьи выложить на тарелку застланную бумажным полотенцем.
- # Подавать теплыми.

Важно отжать кабачки после того как натерли на терке, иначе тесто получится жидким.