

Cevizli Kabak Mücver

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Burdur usulü cevizli kabak mücver, rendelenmiş kabağ, ceviz ve dereotuyla tavada kızartılarak taze ve enfes bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Rendelenmiş kabağın suyunu avuç içinde 20 saniye sıkın.
2. Ceviz, yumurta, un ve dereotunu ekleyip harcı karıştırın.
3. Mücverleri tavada iki yüzü toplam 8-10 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu avuç içinde 20 saniye sıkıktan sonra mücverin yağ çekmeden kızartmasını unutmayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Yumurta