

Edirne Hardallı Kabak Mücveri

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 3/10

Edirne hardallı kabak mücveri, rendelenmiş kabağın hardal ve dereotuyla karıştırılarak Trakya sofralarında tadışılabilir. Zararlı yumuşak bir tava lokması getirir.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 3 yemek kaşığı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardal
- 0.3 demet Dereotu

Yapılış

- Kabağın rendeleyip suyunu sıkın.
- Un, yumurta, hardal ve dereotunu ekleyip karıştırın.
- Harçtan kaşıkla tavada iki yüzünü 10 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu iyi sıkarak mücverlerin tavada dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanında sarımsaklı yoğurt ve dereotu sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Hardal