

Kabak Çiçekli Mücver

Toplam 28 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 3/10

Aydın kabak çiçekli mücver, ince doğranan çiçekleri peynirli harca katılarak tavada kızartılarak hafif, otlu ve yaz sofraları için uygun bir lokma çikarır.

Malzemeler

- 12 adet Kabak çiçeği
- 2 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 80 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Dereotu

Yapılış

- Çiçekleri ince kiyin.
- Yumurta, un ve peynirle harç hazırlayın.
- Mücverleri tavada 8 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Çiçekleri yıkadıktan sonra tamamen kurulamak harçlı sulu bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanında sarımsaklı yoğurt ve limon sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt