

Kabak Mücver Lokmaları

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~185 kcal

Açılış 3/10

Küçük porsiyon mücverler için otlu kalıncağın saatine rahat taşınabilir atıştırma.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 4 yemek kaşığı Un
- 2 adet Yumurta
- 80 gr Beyaz peynir

Yapılı

- Kabakları rendeleyip suyunu iyice sıkın beyaz peyniri ufalayın.
- Kabağa un, yumurta ve peynir ekleyip koyu bir lokma harcını oluşturun.
- Tavada yağ ısıtıldıktan sonra kaşıkla birer parçayı tavaya atarak lokmaları yapın.
- Lokmaları çevire çevire her yüzü altın rengi olana kadar kızartın.
- Kabak mücver lokmaları fazla yağla servis edin.

PÜF NOKTASI

Rendelenmiş kabağın suyunu sıkarak fazla suyu çıkarın; lokmalar yayılabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt