

Kabak Mücveri

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 5/10

Rendelenmiş kabak, yumurta ve unla hazırlanan çıtır mücverler.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 1 demet Dereotu
- 80 gr Beyaz peynir
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 4 yemek kaşığı Sıyık yağ

Yapılışı

1. Kabakları rendeleyin, tuzlayıp 10 dk bekletin, suyunu sıkın.
2. Yumurta, un, doğranmış dereotu ve ufalanmış peyniri ekleyip karıştırın.
3. Kaşıkla şekillendirip kızgın yağda her iki tarafı kızartın.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu çok iyi sıkıp gevrek olması için şart.

SERVİS ÖNERİSİ

Haydari veya yoğurt ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta