

Keçi Peynirli Kabak Mücveri

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 13/10

Bodrum usulü keçi peynirli kabak mücveri, rendelenmiş kabağ keçi peyniriyle buluşturarak hafif, tuzlu ve yaz akşamı için uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 120 gr Keçi peyniri
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Un
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

- Kabakları rendeleyin, fazla suyunu sıkarak geniş kaseye alın.
- Keçi peyniri, yumurta, un ve ince kıyılmış dereotunu kaba ekleyin.
- Harç birbirini tutan koyu bir mücver kıvamına gelene kadar karıştırın.
- Harçtan parçalar bırakılmadan her yüzü 3-4 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu avuç içinde sıkarak almak mücverin daha iyi kıvamına ulaşmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanına sarımsaklı yoğurt ve roka sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta