

# Muğla Lorlu Kabak Mücver

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Muğla usulü lorlu kabak mücver, rendelenmiş kabağın, dereotu ve yumurtayla gevrek kenarlı bir Ege kahvaltısıdır.

## Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 120 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Kabakları rendeleyip tuzla 10 dakika bekletin.
- Kabağın suyunu sıkın, yumurta, un ve lorla karıştırın.
- Dereotunu ince kıyıp harçta ekleyin.
- Harçtan kaşıkla tavaya bırakıp yüzünü 8-10 dakika pişirin.
- Mücverleri kağıt havluda 2 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabağı tuzla bekletip sıkılmak mücveri hafifletir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta