

Muğla Taratorlu Kabak Mücveri

Toplam 35 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 15 dk

5 kişilik

Orta

~224 kcal

Açılış 13/10

Muğla taratorlu kabak mücveri, kızarmış kabak köftelerini cevizli sarımsak sosla buluşturarak Ege meze sofralarını gevrekten yumuşağa giden bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 4 yemek kaşığı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılış

- Kabağı teneleyip suyunu sıkın.
- Kabak, un ve yumurtayla harç yapıp parçalar halinde kızartın.
- Yoğurt ve cevizi ezip tarator hazırlayın. Mücverlerin üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Rendelenmiş kabağı suyunu iyice sıkın. Mücverlerin yağda açılması kolaydır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarator gezdirerek ılık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş