

Börülceli Kabak Mücveri

Toplam 28 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 6/10

Muğla börülceli kabak mücveri, rendelenmiş kabağın taze börülceyle tavada pişirerek hafif, diri ve yazlı bir Ege tabağıdır.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 1 su bardağı Haşlanmış börülce
- 3 yemek kaşığı Un
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Kabağın rendeleyip 10 dakika tuzla bekletin.
- Kabağın suyunu sıkın. Mücver hamuru sulanmasını önleyin.
- Börülce, yumurta, un, dereotu ve kabağın karıştırılarak hazırlayın.
- Tavaya kaşık kaşık harc paylaştırıp sızdıranın.
- Mücverlerin her yüzünü 4 dakika altın renk alana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu iyi sıkın. Mücverin dağılmasını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına yoğurtlu dip koyup mücverleri ılık şekilde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta