

# Cevizli Kabak Mücver

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 4/10

Burdur usulü cevizli kabak mücver, rendelenmiş kabağ, ceviz ve dereotuyla tavada kızartılarak taze ve enfes bir meze yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kesme tahtasına servis tabağına hazırlanan malzeme bekleyip kararmasını.
2. Rendelenmiş kabağın suyunu avuç içinde 20 saniye sıkın.
3. Ceviz, yumurta, un ve dereotunu ekleyip harca karıştırın.
4. Mücverleri tavada iki yüzü toplam 8-10 dakika kızartın.
5. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitlenmesini önleyin.

### PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu avuç içinde 20 saniye sıkarak mücverin yağ çekmeden kızartmasını sağlayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabağa karıştırılmış sos + malzeme katları halinde dağıtılabilecek servis öncesi yavaşça karıştırın.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Yumurta