

Firında Mücver

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 5/10

Kabak, peynir ve yeşilliklerle hazırlanan kızartmadan pişen hafif mücver.

Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 3 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 150 gr Beyaz peynir
- 0.5 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kabakları rendeleyip tuzla 5 dakika bekletin.
2. Rendelenmiş kabağın suyunu süzün ve sızdırın.
3. Yumurta, un, peynir, dereotu, zeytinyağı ve tuzu kasede karıştırın.
4. Kabakları harcayla ekleyip yağlı kağıda serpiştirin.
5. 180°C fırında 20 dakika pişirin.
6. Tepsiyi 5 dakika dinlendirip mücveri kare dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Rendelenmiş kabağın suyunu süzmeden dilimlenir.

SERVİS ÖNERİSİ

Geniş kase ya da derin tabakta sunun; üstünü acı pul biber ve nane yaprağıyla bitirin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta