

Edirne Hardallı Kabak Mücveri

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 3/10

Edirne hardallı kabak mücveri, rendelenmiş kabağın hardal ve dereotuyla karıştırılarak Trakya sofralarında tadışılabilir. Zararlı yumuşak bir tava lokması getirir.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 3 yemek kaşığı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardal
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. 3 kabağı rendeleyip 1 çay kaşığı tuzla 10 dakika bekletin.
2. Kabağın suyuyla sızmasını alıp harç tavada dağılmasını.
3. Un, 2 yumurta, Dijon hardal ve dereotunu kabakla karıştırın.
4. Kaşık parçaları orta ateşte her yüzünü 5 dakika kızartın.
5. Mücverleri tel üzerinde 3 dakika dinlendirin, alt tarafı yumuşamasın.
6. Hardal tadı belirgin kalsın diye yoğurtla değil sade servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu iyi sızdırmak mücverlerin tavada dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanında sarımsaklı yoğurt ve dereotu sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Hardal