

Kabak Çiçekli Mücver

Toplam 28 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 3/10

Aydın kabak çiçekli mücver, ince doğranan çiçekleri peynirli harca katılarak tavada kızartılarak hafif, otlu ve yaz sofraları için uygun bir lokma olacaktır.

Malzemeler

- 12 adet Kabak çiçeği
- 2 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 80 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Dereotu

Yapılış

- Kabak çiçeklerini temizleyip ince kıyın ve fazla nemini alın.
- Yumurta, un ve peyniri çırparak çiçekleri taşıyacak koyu harç hazırlayın.
- Çiçekleri harca katıp ve kaşıkla alınacak parçalar halinde tavaya bırakın.
- Mücverleri tavada toplam 8 dakika iki yüzü kızaran kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Çiçekleri yıkadıktan sonra tamamen kurulamak harçlı sulu bırakmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına sarımsaklı yoğurt ve limon sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt