

Kabak Mücver Lokmaları

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~185 kcal

Açılış 3/10

Küçük porsiyon mücverler için otlu kalıncağ saatine rahat taşınabilir atıştırma olur.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 4 yemek kaşığı Un
- 2 adet Yumurta
- 80 gr Beyaz peynir

Yapılı

- 3 kabağ rendeleyip suyunu iki kez avuçla sıkın. Lokmaları fırında kızdırın.
- Un, 2 yumurta ve 80 gr beyaz peyniri kabakla karıştırın.
- Harcı yağ kağıda küçük parçalar halinde paylaşın.
- 200°C fırında 20 dakika, kenarları kızan kadar pişirin.
- Tepsiden almadan 4 dakika bekletin, tabanları parlatın ve kızdırın.
- Spatulayla tabanları altından sokun, yoksa sıcaklıkta parçalanır.

PÜF NOKTASI

Rendelenmiş kabağın suyunu sıkıncadan karıştırmayın; lokmaları yayılabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt