

# Kabak Mücveri

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 5/10

Rendelenmiş kabak, yumurta ve unla hazırlanan çıtır mücverler.

## Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 1 demet Dereotu
- 80 gr Beyaz peynir
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 4 yemek kaşığı Sıyık yağ

## Yapılışı

- Kabakları rendeleyin, tuzlayıp 10 dakika bekletin, suyunu sıkın.
- Yumurta, un, doğranmış dereotu ve ufalanmış peyniri ekleyip karıştırın.
- Tava sıcak sosu kenarlardan ortaya toplayıp tabanda yanmasını.
- Kaşıkla şekillendirip kızgın yağda her iki tarafı kızartın.
- Ocaktan sonra 3 dakika bekletin, sıcak sosu tabağa sulu yayılmasını.
- Servisinde tavadaki yoğun sosu malzemenin üzerine paylaşın.

### PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu çok iyi sıkıp gevrek olması için şart.

### SERVİS ÖNERİSİ

Haydari veya yoğurt ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta