

# Keçi Peynirli Kabak Mücveri

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 13/10

Bodrum usulü keçi peynirli kabak mücveri, rendelenmiş kabağ keçi peyniriyle buluşturarak hafif, tuzlu ve yaz akşamına uygun bir tabak yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 120 gr Keçi peyniri
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Un
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Kabakları rendeleyip tuzla 5 dakika bekletin ve suyunu iyice sıkın.
- Kabak, keçi peyniri, yumurta ve unu karıştırarak yumuşak harç hazırlayın.
- Harca kaşıkla tavaya bırakıp mücverleri çok kalınlı olmayacak şekilde yayın.
- Mücverleri toplam 8 dakika iki yüzü kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu avuç içinde sıkarak almak mücverin daha iyi kızarmasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

İlavesi servis edin, yanına sarımsaklı yoğurt ve roka sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta