

Muğla Lorlu Kabak Mücver

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 6/10

Muğla usulü lorlu kabak mücver, rendelenmiş kabağın, dereotu ve yumurtayla gevrek kenarlı bir Ege kahvaltısına çevirir.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 120 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Sıyık yağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Kabakları rendeleyip tuzla 10 dakika bekletin.
2. Kabağın suyunu sıkın, yumurta, un ve lorla karıştırın.
3. Dereotunu ince kıyıp harca ekleyin.
4. Harçtan kaşıkla tavaya birer kaşık yüzünü 8-10 dakika pişirin.
5. Mücverleri kağıt havluda 2 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağın tuzla bekletip sıkılması mücveri hafifletir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta