

Muğla Taratorlu Kabak Mücveri

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

5 kişilik

Orta

~224 kcal

Açılış 13/10

Muğla taratorlu kabak mücveri, kızarmış kabak köftelerini cevizli sarımsak sosla buluşturarak Ege meze sofralarını gevrekten yumuşağa giden bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 4 yemek kaşığı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.3 demet Dereotu
- 1 diş Sarımsak
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Kızartma Yağı

Yapılışı

1. Kabak 3 adet hazırlanıp fazla suyunu elinizle sıkılarak sulanması.
2. Harcı yumurta, un ve yeşillikleri ekleyip 2 dakika koyu kıvamına kadar karıştırılır.
3. Karışım 10 dakika dinlendirin, un nemi çöksün ve tavada dağılması.
4. Yağlı tava ateşte 2 dakika 150°C'den kaçınılması küçük porsiyonlar bırakılır.
5. Parçaları tava ateşte her yüzü kızarıncaya kadar toplam 7 dakika pişirin.
6. Porsiyonları kağıt havluyla alıp 5 dakika dinlendirin ve 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Rendelenmiş kabağı suyunu iyice sıkarak mücverlerin yağda açılması.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarator gezdirerek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş