

Karabuğdaylı Fırın Mücveri

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 orta boy kabak
- 1 su bardağı karabuğday unu
- 2 yumurta
- 100 g lor peyniri
- 2 dal taze soğan
- Yarım demet dereotu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım çay kaşığı kabartma tozu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kabakları iri rendeleyip 10 dakika bekletin; avuç içinde sıkarak suyunu iyice çıkarın. Taze soğanı ve dereotunu ince kıyın. Fırını 200°C ayarında ısıtıp tepsiyi yağlı kâğıtla kaplayın.

Yapılışı:

1. Yumurtaları çırpın; lor, soğan, dereotu, zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırın. Sıkılmış kabağı ve karabuğday ununu ekleyin; koyu kaşık hamuru kıvamında olmalı.
2. Karışımı tepsiye 1,5-2 cm kalınlığında yayın veya aralıklı kaşık öbekleri yapın. Üzerlerine az zeytinyağı sürün.
3. 22-25 dakika pişirin; altı tutup üstü kuruduğunda çıkarın. Tepside 5 dakika dinlendirin ki dilimler dağılmadan alınabilsin.

>> **İpucu:** Kabak suyunu iyi sıkmak mücverin ortasının hamur kalmasını önler.

Saklama:

Pişmiş mücveri buzdolabında 2 güne kadar saklayın; servis öncesi fırında ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı