

Yoğurtlu Kabak Mücveri (Fırınlanmış)

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet kabak (rendelenmiş, suyu sıkılmış)
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı lor peyniri veya beyaz peynir
- 1 çay bardağı yulaf unu veya tam buğday unu
- 2 dal taze soğan (ince doğranmış)
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Fırını Isıtma ve Kabakları Hazırlama:

- **Fırını 180°C'ye ayarlayın** ve önceden ısıtın.
- Kabakları rendeleyin ve fazla suyunu sıkarak çıkarın.

2. Harcı Hazırlama:

- Bir kasede yumurtaları çırpın.
- Üzerine un, lor peyniri, taze soğan, maydanoz, tuz, karabiber, pul biber ve kabartma tozunu ekleyerek karıştırın.
- Sıkılmış kabakları ekleyin ve tüm malzemeleri iyice karıştırın.

3. Fırında Pişirme:

- Fırın tepsisini yağlayın veya yağlı kağıt serin.
- Karışımdan küçük parçalar alarak tepsiye dizin.
- **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika pişirin**.

4. Yoğurtlu Sos ve Servis:

- Bir kasede yoğurt ve ezilmiş sarımsağı karıştırın.
- Tavada zeytinyağını ısıtıp kırmızı toz biber ekleyin.
- Mücverlerin üzerine yoğurt sosu ekleyerek sıcak veya ılık servis yapın.

>> **İpucu:** Daha çıtır bir doku için **fırından çıkardıktan sonra biraz daha bekletebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı