KİRAZ'IN MUTFAĞI

Fırında Kabak Mücveri

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet kabak (rendelenmiş)
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 3 dal taze soğan (ince doğranmış)
- 1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Malzemeleri Hazırlama:

- Rendelenmiş kabakları temiz bir bezle sıkarak fazla suyunu çıkarın.
- Kabakları bir kaba alın.
- Üzerine rendelenmiş havuç, doğranmış yeşillikler, yumurtalar, un, beyaz peynir, baharatlar ve kabartma tozunu ekleyin.
- Tüm malzemeleri güzelce karıştırın.

2. Fırın Kabına Dökme:

- Fırın kabını yağlayın veya yağlı kağıt serin.
- Hazırladığınız karışımı kaba eşit şekilde yayın.
- Üzerini düzleştirin.
- 3 yemek kaşığı zeytinyağını üzerine gezdirin.

3. Fırında Pişirme:

- Fırını önceden 180°C'ye ısıtın.
- Karışımı fırına verin ve yaklaşık 30 dakika pişirin.
- Üzeri kızarana kadar fırında tutun.
- Dilerseniz çıtır kıvam alana kadar biraz daha pişirebilirsiniz.

4. Servis:

- Ilık veya soğuk olarak servis edin.
- Yanında sarımsaklı yoğurt ile sunarak lezzetini artırabilirsiniz.

>> **İpucu:**
Mücverin daha çıtır olması için pişirmeden önce harcı 10 dakika dinlendirin ve kabakların suyunu iyice sıktığınızdan emin olun.

Kiraz'ın Mutfağı