

Firinda Kabak Mucveri

Malzemeler

3 adet orta boy kabak

4 adet yesil sogan

3 yumurta

Bir tutam maydanoz

1 su bardagi un

Yarim su bardagi sivi yag

Yarim su bardagi beyaz peynir rendesi

Tuz

Karabiber

1 paket kabartma tozu

Yapilisi

Kabaklarin kabuklarini soyup rendeleyin ve sularini sikip bir kaba koyun.

Ince dogranmis yesil soganlari ve maydanozu ilave edin.

Ardindan sivi yagi, yumurtalari, beyaz peynir rendesini, tuzu, karabiberi ve en son un ve kabartma tozunu ilave edip karistirin.

Hazirladiginiz karisimi yaglanmis borcama aktarip uzerini duzeltin.

Onceden isittiginiz 180 dereceli firinda uzeri kizarana kadar yaklasik 35-40 d.k pisirin.