

Firinda Sebzeli Kabak Mucveri

Malzemeler

2 adet orta boy kabak
1 adet orta boy patates
1 adet buyuk boy havuc
1 adet orta boy sogan
1 cay bardagi beyaz peynir
5 -6 dal maydanoz
1,5 su bardagi kasar payniri
3 yumurta
2 tepeleme yemek kasigi un
Sivi yag

Yapilisi

Kabagi, patatesi ve havucu ayri kaplara rendeleyin.

Sogani kucuk kup kup dograyin.

Derince bir tavaya yarim cay bardagi sivi yagi koyarak soganlari kavurmaya baslayin.

Soganlar diriligini kaybedince rendelediginiz havucuda ekleyin ve kavurmaya devam edin.

Havucular da diriligini kaybedince rendelediginiz patatesi de ekleyerek bir miktar daha kavurun. Son olarak kabaklari ekleyin ve 1 - 2 dakika daha kavurup ocaktan alin. Uzerine 1 caybardagi beyaz peyniri ve kucuk kucuk dogradiginiz maydanozlari ekleyerek harmanlayin.

Bu karisimi sogumaya birakin.

Diger tarafta bir kabin icine yumurtalari kirin icine 2 yemek kasigi unu ekleyin ve cirpma teliyle cirpin.

Hazirladiginiz bu karisimi daha onceden hazirladiginiz ve iyice sogumus olan harcın icine dokerek karistirin.

Kucuk bir tepsiye yada borcama dokun, uzerine kasar peynirini serpin.

Onceden isitilmis 180 dereceli firinda uzeri kizarana kadar pisrin.

Sicak servis yapin.

Afiyet Olsun..