



haydi
mutfağa

Yengeç Mücver

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte yapılmalıdır.

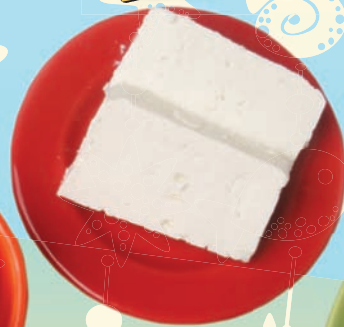
Malzeme

Mücver İçin

- 2 orta boy kabak
- 3 yumurta
- 3-4 taze soğan
- 1 tutam maydanoz
- 1 tutam dereotu
- 1 kâse ezilmiş beyaz peynir
- 1 çay bardağı tam buğday unu
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber

Süsleme için

- kaşar peyniri
- krem peynir
- zeytin
- taze kırmızı biber
- marul yaprağı





Kabakları rendeleyin. Ardından taze soğan, maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın. Yumurtaları bir kâsenin içinde çırpın. Yumurtaların içine rendelenmiş kabak, kıyılmış soğan, beyaz peynir, maydanoz ve dereotunu ekleyip karıştırın. Daha sonra un, zeytinyağı, tuz ve karabiberi de ekleyin. Tüm bunları, koyu bir kıvama gelene kadar karıştırın. Bir fırın tepsisine yağlı kâğıt serin. Yağlı kâğıdın üzerine bu karışımdan birer kaşıklik miktarlarda koyun. Her birinin üzerine kaşıkla biraz bastırın. Orta sıcaklıktaki fırında 20-25 dakika pişirin.

Şimdi sıra, fırında pişirdiğiniz mücverleri yengece dönüştürmeye geldi. Her bir mücver için kaşar peynirinden iki daire kesin. Bu dairelerin arkasına krem peynir sürüp mücverlerin üzerine yapıştırın. Ardından zeytinleri ikiye bölerek gözbebeklerini hazırlayın. Bunları da krem peynir yardımıyla kaşar peynirinden dairelerin üzerine yapıştırın. Böylece yengeçlerin gözlerini hazırlamış olacaksınız. Yengeçlerin kısıkaçları için de kaşar peynirinden ikiye dikdörtgen kesin. Dikdörtgenlerin bir ucundan üçgen biçiminde birer parçayı kesip çıkarın. Hazırladığınız kısıkaçları kürdanla yengeçlere tutturun. Bacaklarını da yine kaşar peynirinden ince, uzun sekizer parça keserek hazırlayın. Bunları da krem peynirle yapıştırın. Yengeçleri yeşilliklerin üzerine yerleştirin. Kırmızı biberi keserek hazırlayacağınız denizyıldızlarıyla tabağı süsleyin. Yengeç mücverleriniz artık yemeye hazır.

Afiyet olsun!

Yazı ve fotoğraflar: İpek Kuşçu

27