



Kesäkurpitsafritit - Kabak mücveri

Aineet: 500 g kesäkurpitsaa
suolaa
45 g kevätsipulia hienonnettuna
1 pieni keltasipuli hienonnettuna
20 g tuoretta tilliä hienonnettuna
4 rkl persiljaa hienonnettuna
60 g vastaraastettua kasseri-juustoa tai feta-juustoa murennettuna
4 kananmunaa kevyesti vatkattuna
155 g vehnäjauhoja
pippuria
oliiviöljyä paistamiseen

Valmistus: Raasta kesäkurpitsa ja siirrä se lävikköön. Ripottele pinnalle suolaa ja anna raasteen valua 30 minuuttia. Purista nestettä pois ja taputtele raaste kuivaksi talouspaperilla. Kumoa kesäkurpitsa kulhoon ja lisää joukkoon kevätsipuli, sipuli, tilli, persilja, juusto, jauhot sekä suolaa ja pippuria maun mukaan.

Sekoita hyvin. Kaada isoon paistokasariin öljyä runsaan 1/2 cm:n paksuinen kerros ja kuumenna öljy keskilämmöllä. Laske ruokalusikallinen taikinaa kerrallaan kuumaan öljyyn pienissä erissä. Paista ensin 2 minuuttia, käännä ja paista toista puolta noin 3 minuuttia tai kunnes fritit ovat kauniin ruskeita. Nosta ne reikäkauhalla kasarista talouspaperin päälle valumaan. Nosta fritit tarjoiluvadille ja tarjoa lämpiminä.