1. **İlk olarak mücver malzemelerini hazırlayalım.**Kabakları soyarak rendenin iri kısmında rendeleyelim. Yeşil soğan, maydanoz ve dereotu minik minik doğrayalım.
2. **Kabak Mücver harcını hazırlayalım.**Yumurtaları derince bir kaba alalım un ilave edilerek pürüzsüz kıvam alana kadar çırpalım. Baharatları, suyunu iyice sıktığımız kabakları ve doğranmış dereotu, yeşil soğan ve maydanozu eklenerek karıştıralım. Mücver harcımız hazır.
3. **Mücveri tavada pişirelim.**Teflon tavaya az miktarda sıvı yağ alalım, kabak karışımından bir kaşık dökelim. Mücverlerin her iki yüzü de kızardıktan sonra havlu kağıt serilmiş tabağa alalım.
4. **Kabak mücveri servis edelim**Mücverleri ister sıcak, isterseniz soğuk olarak servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun.