



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİNCİK MANTARLI KABAKÇİÇEĞİ DOLMASI

100 gr gelincik mantarı
İsteğe göre sumakotu
50 gr margarin
1 adet limon
2 tatlı kaşığı toz şeker
İsteğe göre tuz
İsteğe göre kırmızı pulbiber
İsteğe göre kuru nane
İsteğe göre karabiber
İsteğe göre yenibahar
Birkaç dal maydanoz
Birkaç dal dereotu
2 adet kuru soğan
1 su bardağı pirinç
10 adet kabak çiçeği

Öncelikle ince kıyılmış kuru soğan margarinde pembeleşinceye kadar kavrulur, yıkanıp süzölmüş pirinçler ve sumakotu eklenerek bir süre daha kavurmaya devam edilir. Baharatlar ve 1 su bardağı kadar su eklenir; toz şeker eklenip, tuzu ayarlanır. Suyunu çekinceye kadar pişirilip, ocak kapatılır. Üzerine yarım limon suyu sıkılıp, ince kıyılmış dereotu-maydanoz eklenir, soğumaya bırakılır. Sabah erken saatte toplanan kabak çiçekleri böcek, vb. olabileceği için dikkatlice temizlenir. Kenarlarındaki yeşil kısımları ve ortasındaki taç kısmı çiçeğe zarar vermeden nazikçe koparılır. Bol su ile yıkanıp; ters şekilde bir kaba konulup suları süzölür. Hazırlanan dolma harcı çiçeğin orta kısmını geçmeyecek şekilde doldurulur, çiçeğin uç kısımları karşılıklı olarak kapatılır ve bir tencereye dizilir. Tencerenin üzerine biraz eritilmiş sana margarin gezdirilir, tuz serpilir, dolmaların üzerine çıkmayacak şekilde su eklenir, üzeri kapatılarak pişmeye bırakılır. Pişirme sırasında gerekirse 1 çay bardağı kadar sıcak su eklenebilir. Dolmalar pişince kalan yarım limonun suyu da üzerine gezdirilip, ocak kapatılır. Soğuk olarak servis yapılır.

