



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

Bir miktar kabak çiçeği

300 gr. pirinç

Dereotu

Taze nane

1 adet rendelenmiş kuru soğan

1 fincan ayçiçek yağı

Karabiber

Tuz

Kabak çiçeklerinin sapları kopartılıp, başaşağı tutularak iyice yıkanacak. Pirinç iyice yıkanıp kurutulacak ve içine dereotu, taze nane, rendelenmiş kuru soğan, karabiber ve tuz ilave edilecek. Çiçekler doldurulurken üst kısmından biraz boşluk bırakılıp kapatılarak, tencereye dizilecek ve üstü kapanıncaya kadar su ilave edilecek. Ve 1 fincan ayçiçek yağı eklenecek. Dolmaların su üstüne çıkmasını ve dağılmasını önlemek için üzerlerine bir tabak konulacak. Tencerenin kapağını kapatıp yaklaşık 30 dakika hafif ateşte pişin.

