KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI (KUŞADASI AYDIN)

https://www.kusadasikulturelmiras.com/

20-25 adet kabak çiçeği
Dolma Harcı İçin:
1 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı zeytinyağı
3-4 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
2 kesme şeker
1 bardak su
4-5 sap maydanoz
1 demet dereotu
1 demet taze nane

Pirinç ılık tuzlu suda 1 saat ıslatılır ve iyice yıkanıp tel süzgece alınır, yayvan bir tencerede zeytinyağı orta ateşte hafifçe kızdırılır, fıstık ilave edilir ve yarım dakika karıştırılır.
İnce doğranmış veya rondodan geçirilmiş soğanlar da ilave edilerek sürekli ağır ağır karıştırılır, Soğanlar pembeleşince pirinç ilave edilir ve sürekli karıştırılarak 5 dakika kadar kavrulur, Kuş üzümü, tuz, şeker, yenibahar ve tarçın eklenir bir defa karıştırılır ve sıcak su eklenir, Fokurdayınca tekrar karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır.
Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir, Ateşten alınıp 15 dakika demlendirilir, Sonra kıyılmış dereotu, nane ve maydanoz eklenip karıştırılır.
Dolmaların Hazırlanması: İç içe yerleştirilmiş kabak çiçekleri birbirinden dikkatlice ayrılır, Kenarlarındaki yeşil kısımlar ile ortasındaki sarı tozlu taç kısmı yaprakları yırtmadan nazikçe çıkarılır, Çiçeklerin yırtılmaması için bir kaba doldurulmuş su ile dikkatlice bir kaç defa yıkanır.
İçindeki suyun süzülmesi için bir süzgece baş aşağı konulup biraz bekletilir, Her kabak çiçeği için yaklaşık 1 tatlı kaşığı dolma harcı kullanılır.
Küçük bir çay kaşığıyla çiçeklerin içine azar azar, çiçeklerin ortasını geçmeyecek kadar harç doldurulur, Çiçeğin üstte kalan uç kısımları elle saat yönünde kıvrılır ve fazla sıkıştırmadan katlanır.
Genişçe ve yayvan bir tencereye biraz yağ konulur, Doldurulan kabak çiçekleri katlanan kısımları aşağıda kalacak şekilde tencereye yatay ve bir kat olarak dizilir, Dolmaların üstüne ağırlık olarak bir tabak veya kapak kapatılır.
Tencereye dolmaların yüksekliğinin yarısından biraz daha az sıcak su eklenir, Kısık ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirilir.

Not: Kabak çiçeği dolması Ege'ye ve Girit'e özgü bir yemektir. Görünümü ve lezzeti muhteşemdir. Bu özel dolmayı yapmak için sabah erken toplanan kabak çiçekleri hemen doldurulup pişirilmelidir. Kabak çiçekleri sabahın erken saatlerinde güneş henüz yükselmeden toplanır. Böylece günün ilk ışıklarında çiçekler güneşi görüp yapraklarını kapatmamış olurlar. Kapanmaması için toplanmış çiçekler iç içe konur. Dolma harcının içeriğini isterseniz damak tadınıza göre değiştirebilirsiniz. Bu tarifte önemli olan yeni toplanmış kabak çiçeklerini zedelemeden harçla doldurup kısık ateşte kısa süre pişirmektir. Tadına doyamayacaksınız. Dolma yaparken artan ve yırtılan kabak çiçekleri ile börek yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:134857 • adı:Kabak Çiçeği Dolması (Kuşadası Aydın) • gönderen:kara yaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:46