



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
50 Adet kara kabak çiçeği
1 Yemek Kaşığı salça
1 Bardak bulgur
1 Adet soğan

Erimiş margarinde ince doğranmış soğanı kavurun salça ve bulguru ilave edin biraz kavurun üzerine yarım bardaktan biraz fazla olacak şekilde su ve sütü karıştırın(çeyre bardak su çeyrek bardak süt)bulgurun üzerine ilave edin biraz diri kalacak şekilde pişirin diğer malzemeleri ilave edip içi hazırlayın çiçeklerin içini harçla doldurup uçlarını birleştirin bütün çiçekleri doldurup tencereye yerleştirin üzerine yağ ve üzerini geçmeyecek şekilde su koyup önce yüksek sonra kısık ateşde pişirin