



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KABAK ÇİÇEĞİ KIZARTMASI

300 gram ezilmiş koyun peyniri, 100 gram lor peyniri, 2 dal kıyılmış taze nane ve 1 adet yumurta ile hazırladığınız harcı, suya batırıp çıkardığınız kabak çiçeklerinin içlerine doldurun. Ayrı bir yerde soda, yumurta, su, dereotu, tuz, karabiber ve unu, yoğurt kıvamı alana dek karıştırın. Kabak çiçeklerini bu karışıma batırıp çıkardıktan sonra zeytinyağında kızartın. Fazla yağın kağıt havluyla alıp soğuk olarak servis yapın.



KABAK ÇİÇEĞİ KIZARTMASI

