



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK ÇİÇEĞİ TAVASI

20 iri kabak çiçeği  
1/2 bardak rendelenmiş peynir  
1 tutam fesleğen  
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz  
1 dal biberiye  
Yeteri kadar un  
Süt  
Tuz  
Zeytinyağı

Kabak çiçeklerini iyice yıkayıp kuruladıktan sonra hepsinin içini rendelenmiş peynirle doldurmalı. Bir kâseye yumurtayı, kıyılmış maydanozla fesleğeni ve yeteri kadar tuzu koymalı. Unla sütü de katarak oldukça koyu bir bulamaç meydana getirmeli. Bir tavaya bot zeytinyağıyla biberiye dalını koymalı. Zeytinyağı kızınca bulamaca batırılacak kabak çiçeklerini tavaya atmalı. Kabak çiçeklerini kızarttıkça bir kevgirle süzerek çıkarmalı ve servis tabağına alıp sıcak sıcak servis yapmalı.

