



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

Malzemeler:

10-12 adet kabak çiçeği
2 orta boy patates
1 adet yumurta
3 diş sarımsak
40 gram jambon
5-6 dal maydanoz
Yarım çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 kaşık süt
Tuz karabiber

Hazırlanışı:

Patatesleri haşlayın. Soğuyunca kabuklarını soyup ezerek püre haline getirin. Maydanozu yıkayın. Saplarını kesin. Sarımsak ve jambonla birlikte ince ince kıyıp patatese ilave edin. Yumurta, kaşar peyniri rendesini tuz ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. Kabak çiçeklerini temizleyin. Saplarını ve tohumlarını atın. Jambonlu karışımla çiçekleri doldurun. Fırın kabına alüminyum folyo serin. Kabak çiçeklerini dizerek üstüne sütü dökün. 200 dereceli fırında 20 dakika pişirin. Servis tabağına alın. Sıcak ya da soğuk servis yapın.