



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI (ADANA)

Fatma Arslantaş

20 adet haşlanmış ve temizlenmiş kabak çiçeği  
1 su bardağı pirinç  
1 kaşık biber salçası  
1 demet maydanoz  
Sıvı yağ  
Tuz  
Pul biber  
Nane

Kabak çiçeği el kadar açtığı zaman toplanır.  
Sirkeli suda bekletilir ve haşlanır.  
Daha sonra çiğ pirinç, maydanoz, tuz, biber nane, yağ, salça karıştırılır.  
Çiçeklerin içleri doldurulur. Ağzları elle büzülür.  
Tencereye dizilir su konular pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.12.2023