KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI (AYVALIK BALIKESİR)

Erkan Acurol
Kydonia-Ayvalık Mutfağı

20 kabak çiçeği
3 kuru soğan
1 su bardağı pirinç
1 demet taze nane
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı dolma baharı
1 çay kaşığı tuz, tarçın, şeker

Kabak çiçekleri, soğuk suda nazikçe yıkandıktan sonra, yapraklarını kırmadan dışarıya doğru açılır. Ortasındaki tepecik koparılıp yaprakların kapanmaması için buzdolabında beklemeye alınır. Tencereye yarım çay bardağı zeytinyağı konur, soğanlar ve fıstıklar ilave edilip kavrulur. Yıkanmış pirinç ve kuş üzümü konur. 15 dakika kısık ateşte kavrulur. Baharatları ilave edilir ve iyice karıştırılır. Üzerine 1 çay bardağı su dökülür. Suyunu çekince ocaktan alınıp içine ince kıyılmış nane, dereotu ve maydanoz ilave edilip soğumaya bırakılır. Hazırlanan dolma içiyle çiçekler doldurulur ve çiçeğin yaprakları karşılıklı kapatılır.
Kalın dipli bir tencerenin içine bir tabak ters çevrilip kapatılır. Üzerine hazırlanmış olan kabak çiçekleri dizilir. Üzerine tabağın üzerine taşmayacak kadar su ve yarım çay bardağı zeytinyağı ilave edilip kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra tencere kapağı açılmadan soğutulup servis tabağına alınmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:119559 • adı:Kabak Çiçeği Dolması (Ayvalık Balıkesir) • gönderen:delidolu • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:31