



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

20 kabak çiçeği  
1 çay bardağı su  
1 su bardağı pirinç  
2 adet domates (Rendelenmiş)  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
250 gr. dana kıyma (Köftelik)  
1 tutam maydanoz

Tencereye zeytinyağı koyulur.

Kabak çiçeklerinin içindeki taç yaprakları koparılıp atılır.

Çiçeklerin içine hazırladığımız iç malzeme doldurulur.

Çiçekler kulaklarından tek tarafa bükülerek kapatılır.

Hazırladığımız ve kapattığımız çiçek dolmaları yuvarlak bir tencereye dizilir.

Dolmalar tepsiye yerleştirilince üzerine 2-3 su bardağı kaynar su ilave edilir.

Dolmalar tepsisi içinde ocağın üzerinde pişirilir.

Pişen dolmalar tabaklara servis edilir.

Eğer isterseniz kızgın tereyağında toz kırmızı biber haşlayıp dolmaların üzerine gezdirebilirsiniz. Bu dolmanın lezzetini 2 katına çıkarır.

