KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI (İZMİR)

20 - 25 adet kabak çiçeği
1 su bardağı pirinç
1 adet rendelenmiş kuru soğan
3 - 4 dal ince kıyılmış taze soğan
Taze nane
Maydanoz
Dereotu
Karabiber
Tuz
Zeytinyağı

Kabak çiçeklerini yıkadıktan sonra saplarını ayıklayın.
Çiçeğin içindeki sarı kısmı, çay kaşığı yardımı ile yaprağı yırtmadan çıkartın.
Temizlediğiniz çiçekleri suda bekletmeye devam edin.
Soğanları zeytinyağında kavurup üzerine yıkadığınız pirinci ilave edin. (Kabak çiçekleri çabuk piştiği için pirinci kavurarak yapmakta yarar var.)
Pirinçler kavrulunca ocağı ocaktan alın.
Üzerine yeşillikleri, karabiberi, su ve tuzu da ekleyip dinlendirin.
Hazırladığınız iç harç soğuyunca kabak çiçeklerini sudan çıkartıp, birer tatlı kaşığı ile içlerini doldurun.
Çiçeklerin üst kısmını katlayıp tencereye sıralayın.
Üzerine zeytinyağı gezdirin.
Çiçeklerin üzerini geçmeyecek şekilde de su ekleyip pişirin.



© lezzetler.com tarif no:146421 • adı:Kabak Çiçeği Dolması (İzmir) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:47