KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI (KIBRIS)

Anadolujet Magazin

3 adet kabak çiçeği
200 gr lor peyniri
100 gr hellim peyniri
1 tutam reyhan
1 yemek kaşığı ceviz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Deniz tuzu

Kabak çiçeklerini kaynar suya atıp 20 saniye sonra çıkarın. Aynı işlemi bu sefer buzlu suyla tekrarlayın. Bu işlemi yaptıktan sonra çukur bir kapta hellim rendesi, lor (nor peyniri), ceviz ve taze reyhanı karıştırın. Sonrasında kabak çiçeğinin yapraklarını elinizle açın. Çiçeklerin ortasındaki kısmı bir çay kaşığıyla çıkarın. Hazırladığınız karışımı çiçeklerin içine kaşıkla doldurup kabak çiçeğini uçlarından nazikçe kapatın ve daha önce 180 derecede ısıtılmış fırında iki-üç dakika kadar pişirin. Tabağa aldığınız dolmaların üzerine zeytinyağı ve deniz tuzu ekleyin, ılıyınca servis edin.



© lezzetler.com tarif no:135497 • adı:Kabak Çiçeği Dolması (Kıbrıs) • gönderen:dere • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:52