



KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 30 adet kabak çiçeği
- 1.5 su bardağı pirinç
- 1.5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 büyük baş soğan
- 4 taze soğanın yeşil bölümleri
- 1 demet dereotu
- ½ demet maydanoz
- ½ demet taze nane
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Sabah kopartılmış kabak çiçeklerinin sapları, çiçeğin içindeki parçalar ayıklanır ve yıkanan çiçekler suya bırakılır. Ayıklanıp yıkanmış pirinç, 1 çay bardağı zeytinyağı, küçük küp küp doğranmış soğan, ince kıyılmış yeşil soğan, dereotu, nane, maydanoz ve diğer tüm malzeme iyice karıştırılır. Hazırlanan harçtan kabak çiçeklerinin içine birer tatlı kaşığı konur, çiçeklerin uç bölümleri ile için üzeri kapatılır. Dolmalar yayvan bir tencereye yan yatırılarak düzenli bir biçimde yerleştirilir üzerine yarım çay bardağı zeytinyağı gezdirilerek dökülür. Dolmaların üstüne porselen bir tabak kapatılır ve tabağın üstünden 3.5 su bardağı kaynar su konulup kısık ateşte 30 dakika pişirilir. İlık ya da soğuk servis yapılabilir.



Fotoğraf "ragıp bey" tarafından gönderildi. 28.08.2020