



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

Arzu Yıldız

20 adet kabak çiçeği
1 su bardağı bulgur
1 adet soğan
½ yemek kaşığı salça
250 gr. tereyağı
Karabiber
Nane
Tuz
½ çay bardağı su
3 diş sarımsak

1 adet soğanımızı doğrayıp, yarım yemek kaşığı salçamızı da ekleyip soğanla birlikte kavuralım. Bulgurumuzu ve baharatlarımızı da ekleyelim. Yarım çay bardağı suyumuzu da ekleyip bulgurumuzu biraz öldürelim. Harcımız hazır olduktan sonra çiçeklerimizi dolduralım üzerine biraz yağ gezdirelim. Arasından görünecek kadar suyu koyup ocağımıza alalım. Kısık ateşte pişirelim servis yaparken üzerine tereyağı eritelim sarımsakları ezip üzerine ekleyelim.

