



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

Elmas Türker

500 gram kabak çiçeği
1 çay bardağı pirinç
100 gram orta yağlı kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
½ demet maydanoz
2 adet domates
Tuz
Karabiber
Kimyon
1 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
Yoğurt
2 kaşık tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Malzemenin hepsini karıştırıp bir su bardağı suda biraz pişirelim çiçekleri temizleyip pişirdiğimiz içten doldurup ağzını kapatıp tencereye üzerini fazla geçmeyen su ilave edip orta ateşte yarım saat pişirelim. 15 dakika dinlendikten sonra sarımsaklı yoğurt ve iki kaşık tereyağı pul biberle beraber sarımsaklı yoğurdun üzerine gezdirip servis yapılır.

