



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

Refika Birgöl

12 adet Kabak Çiçeği
Yarım kalıp (125 gr.) Hellim Peyniri
4 dal Taze Kekik
8-9 adet Frenk Soğanı
4 çorba kaşığı Kavrulmuş Susam
4 adet Bütün Ceviz
1/3 adet Muskat
(yeteri kadar) Galeta Unu

Kabak çiçeklerini su dolu bir kabın içine daldırarak temizleyin. Musluktan akan su direkt olarak yıkamak kabak çiçeklerinize zarar verecektir. Daha sonra keskin uçlu bir çay kaşığı yardımı ile kabak çiçeğinin içindeki turuncu parçaları çıkartın aksi taktirde bu parça yemeğinize ekşilik verecektir. Bu sırada 125 gr hellim peyniri ince küpler halinde kesin. Bir kabın içerisine hellim peynirini, 75 gr krem peynirini, 4 dal ince kıyılmış taze kekiği, 8-9 adet frenk soğanını, 4 çorba kaşığı kavrulmuş susamı, avuç içinizle kırarak küçülttüğünüz 4 bütün cevizi ve 1/3 muskat rendesini iyice karıştırın. Kabak çiçeklerinizi doldurmadan önce ellerinizi iyice yağlayın ve peynir karışımını kabak çiçeklerinizin içine çay kaşığı yardımıyla yarısına kadar doldurun. Sonra bohça yapar gibi çiçeği kapatın. Daha sonra galeta ununa batırıp tavanın altını kaplayacak kadar zeytinyağında kızartın.

