



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇİÇEĞİ

Malzemeler

2 adet soğan
15 adet kabak çiçeği
1 çay bardağı zeytinyağı
1 kaşık dolma fıstığı
1 çay bardağı pirinç
1 yemek kaşığı kuş üzümü
yenibahar
tarçın
şeker
dereotu
tuz
karabiber.

Yapılışı

Soğanlar yemeklik doğranır, yağda dolma fıstığı ile kavrulur. Yıkanan ve suları süzülen pirinçler de içine atılarak Şeffaf renk alıncaya kadar kavrulur. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su ve kuş üzümü koyularak pişirilir. Suyunu çekince içine baharattan ve ince kıyılmış dereotları katılarak çiçeklerin içleri doldurulur. Tencereye birbirinin üzerine kapatacak şekilde dizilir. Üzerine porselen tabak koyularak 1 bardak su ilavesi ile pişirilir. Soğuyuncaya kadar kapağı açılmaz.