



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇİÇEĞİ SARMASI

1 kg kabak çiçeği
İç için:
500 g yağlı koyun döşü kıyması
5 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
10 dal maydanoz
5 dal dereotu
5 dal nane
Pişirmek için:
2 su bardağı etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanlar çok ince doğranır ya da rendelenir. Diğer iç malzemeleri ile iyice karıştırılır. Kabak bitkisinin sarı çiçekleri haşlanmadan ya da 1-2 dakika sıcak suya batırılır. Kabak çiçekleri hazırlanan iç ile sarılarak biraz sıkılır ve bir tencereye dizilir. Üzerine etsuyu ve tuz eklenir, bir tabakla kapatılır. Hafif ateşte 40 dakika kadar pişmeye bırakılır.



Fotoğraf "yeni doğan" tarafından gönderildi. 11.12.2020