



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

- 300 gram kabak çiçeği
- 2 adet soğan
- 1 demet taze nane
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 1 çay bardağı pirinç
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı şeker

Tencereye soğanı ince bir şekilde rendeleyin. Üzerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Yıkamış pirinci, baharatları yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ekledikten sonra zeytinyağı ekleyip ocakta az su ilave ederek 15 dakika kadar kaynatın. Ocaktan alın. Kabak çiçeklerinin içine kaşıkla koyup tencereye dizin. Üzerine de çok az su, şeker, limon suyu biraz da zeytinyağı ekleyerek 25 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp isterseniz ılık, isterseniz soğuk olarak ikram edin.