KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI (YOZGAT)

https://www.kulturportali.gov.tr

Yarım kilo kabak çiçeği
Yeteri miktarda zeytinyağı
1 baş kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 kase bulgur
1 fincan pirinç
Dereotu
Maydanoz
Pul biber
Tuz

Yağ kızdırılır, soğan yemeklik doğranır, pembeleşince salça koyulup kavrulur. Daha sonra bulgur ve pirinç koyulur. Bu harç bir miktar kavrulur. Yeşilliği ve baharatı da koyulduktan sonra üzerine 1,5 buçuk su bardağı su koyulur. Bu su çekene kadar iç pişirilir ve ılıyana kadar dinlendirilir. Çiçeklerin sap kısmı ayıklanır. İçlerine birer tatlı kaşığı hazırlanan harçtan koyulur ve çiçeklerin yaprakları harcın üstüne kapatılır. Tencereye yatay halde dizilir. (Çiçeklerin açılmaması için sap kısmı bir öncekinin ağız kısmına gelecek şekilde dizmeye özen gösterilir.) Dolmaların üstünü geçmeyecek şekilde su ve bir miktar zeytin yağı eklenir. Suyunun taşmaması için de küçük bir tabak ters çevrilerek koyulabilir. Kaynayana kadar yüksek ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte 15-20 dk. pişirilir. Arzuya göre sarımsaklı yoğurt sos olarak kullanılır.



© lezzetler.com tarif no:116320 • adı:Kabak Çiçeği Dolması (Yozgat) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:17