



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇİÇEĞİ KIZARTMASI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

24 adet kabak çiçeği

Hamuru için:

2 bardak un

½ çay bardağı süt (yağ soğurmaması için)

1 yumurta

1 çay kaşığı

¼ çay kaşığı silme kabartma tozu

Aldığı kadar su (Krep hamurundan daha koyu bir hamur olacak)

Kızartmak için:

1 bardak zeytinyağı

Kabak çiçeklerinin köküne doğru olan yeşil tüylü bıyıkları ayıklayın. Bol suda güzelce yıkayıp çiçekleri aşağıya bakacak şekilde süzgeçte bekletin (çiçeklerin içinde su kalmaması için).

Hamur malzemelerini güzelce çırparak krep hamurundan daha koyu kıvamlı bir hamur hazırlayın. Çiçekleri hamura batırın ve içindeki fazla hamurun süzülmesi için baş aşağı sarkıtın. Kızgın yağda arkalı önlü pişirin. Havlu peçetenin üzerine alarak fazla yağdan arındırın. Sıcak olarak servis edin.

Not: Çay saatlerinin sevilen ikramlarından biri olan kabak çiçeğini bulmak zor olabileceği için pazara erken saatlerde gitmeniz önerilir. Bahçenizde kabaklarınız varsa çiçekler kapanmadan, ucunda kabağı olmayan (erkek) çiçekleri toplamanız gerekir.

