



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KABAK ÇİÇEĞİ KIZARTMASI

16 adet kabak çiçeği
3 yemek kaşığı un
1 yumurta
Yarım su bardağı ılık süt
Tuz

Kabak çiçeklerini bir kaba koyacağınız suya daldırarak zedelemeyen yıkayın. Suların süzülmesi için ters çevirip dizin. Una yumurtayı kırın. Tozunu koyun, çırparak azar azar ılık sütü ekleyin. Gerektiği kadar ılık su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Kabak çiçeklerini bulamaca batırıp iki taraflarını da kızartın. Sıcak olarak sofraya getirin. Yanında limon dilimi veya sarımsaklı, dereotlu süzme yoğurtla servis yapabilirsiniz.

[ML® Domatesli Kabak için tıklayın](#)

