



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVURMALI KABAKÇİÇEĞİ DOLMASI

125 gr kavurma  
2 yemek kaşığı nar ekşisi  
100 gr margarin  
20 adet kabak çiçeği  
1 su bardağı pirinç  
2 adet kuru soğan  
birkaç dal dereotu  
birkaç dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı yenibahar  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
1 adet limon

İnce kıyılmış kuru soğan ve kavurma margarinde pembeleşinceye kadar kavrulur, yıkanıp süzölmüş pirinçler eklenerek bir süre daha kavurmaya devam edilir. Baharatlar ve 1 su bardağı kadar su eklenir; toz şeker eklenip, tuzu ayarlanır. Suyunu çekinceye kadar pişirilip, ocak kapatılır. Üzerine yarım limon suyu sıkılıp, ince kıyılmış dereotu ,maydanoz eklenir, soğumaya bırakılır. Kabak çiçekleri temizlenir. Kenarlarındaki yeşil kısımları ve ortasındaki taç kısmı çiçeğe zarar vermeden nazıkçe koparılır. Bol su ile yıkanıp; ters şekilde bir kaba konulup suları süzölür. Hazırlanan dolma harcı çiçeğin orta kısmını geçmeyecek şekilde doldurulur, çiçeğin uç kısımları karşılıklı olarak kapatılır ve bir tencereye dizilir. Tencerenin üzerine biraz eritilmiş sana margarin gezdirilir, tuz serpilir, dolmaların üzerine çıkmayacak şekilde su eklenir, üzeri kapatılarak pişmeye bırakılır. Pişirme sırasında gerekirse 1 çay bardağı kadar sıcak su eklenebilir. Dolmalar pişince kalan yarım limonun suyu ve nar ekşisi üzerine gezdirilip, ocak kapatılır. Soğuk olarak servis yapılır.



Fotoğraf "buz adam" tarafından gönderildi. 03.04.2015