



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

THY Skylife

12 adet kabak çiçeği
60 g rendelenmiş Bergama tulumu
100 g rendelenmiş dil peyniri
100 g rendelenmiş beyaz peynir
500 g ince dilimlenmiş soğan
4 dal ince doğranmış maydanoz
4 dal ince doğranmış frenk soğan
4 yaprak ince doğranmış fesleğen
4 dal ince doğranmış dereotu
250 g un
50 g patates nişastası
½ çay kaşığı tuz
2 ufak küp buz
400 ml su
1 adet yumurta beyazı
4 çorba kaşığı ayçiçekyağı
kızartmak için 1 litre ayçiçek yağı

Soğanları, 50 ml ayçiçeği yağında, orta ateşte, yaklaşık 30 dakika boyunca altın sarısı rengi alana kadar karıştırarak kavurun. Kenara alın ve soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra peynirlerle ve ince doğranmış otlarla harmanlayın. Ayrı bir karıştırma kabında un, patates nişastası, tuz, buz, su ve yumurta beyazını çırparak karıştırın ve bir kızartma harcı elde edin. Kabak çiçeklerini peynir dolgusu ile doldurup kapatın. Kızartma harcına batırıp kızgın ayçiçek yağında altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Kağıt havlular üzerinde kurulayıp servis edin.

