



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMİŞ KABAK ÇİÇEĞİ

500 ml ayçiçek yağı
16 adet kabak çiçeği, temizlenmiş ve pistil kısmı ayıklanmış
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
180 ml İçim Süt
4 çorba kaşığı İçim Taze Peynir

Sıvı hamuru hazırlamak için, yumurtayı iki ayrı kaba ayırın. Yumurta beyazının üzerini örterek serinlemeye bırakın. Yumurta sarısı, un ve sütü homojen bir kıvama gelinceye kadar birlikte çırpın. başka kapta yumurta beyazını katılaşıncaya kadar çırpın. Karışımı yumurta sarısına alttan üste doğru katlayarak ilave edin.

Yağı geniş ve derin bir kızartma tavaında, orta ateşe bırakın. Çiçekleri doldurmak için 1 tatlı kaşığı İçim Beyaz Peynir'i çiçeklerin içine yerleştirin. Çiçekleri yaprak saplarından ya da bitimlerinden tutun ve hamura iyice batırarak üzerlerini kaplayın. Çiçekleri dikkatli bir şekilde tavada ısınan ateşe bırakın. 3-4 dakika sürekli çevirerek altın renkli kırırlar halini alana kadar kızartın.

Geniş ve delikli bir servis kaşığıyla çiçekleri tavadan alın. Kağıt havlu üzerinde bekleterek yağını alın. Üzerlerine tuz, biraz rendelenmiş İçim Taze Peynir ve tercihe bağlı baharat serpererek servis edin.

