



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU KABAKÇİÇEĞİ DOLMASI

16 adet kabak çiçeği

Harcı:

5 çorba kaşığı lor peyniri

1 adet etli kırmızıbiber (çekirdekleri ve zarı çıkartılmış, ince doğranmış)

1 adet küçük boy kırmızı soğan (soyulmuş, ince doğranmış)

1 çorba kaşığı dereotu (ince doğranmış)

Tuz

Karabiber

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Bütün harc malzemelerini karıştırın. Kabak çiçeklerinin saplarını temizleyip, her birinin içini 1-2 tatlı kaşığı harçla doldurun. Çiçeklerin uçlarıyla harcı kapatın. Hazırladığınız dolmaları fırın kabına yerleştirip, aynı hizaya gelecek kadar su ilave edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yumuşayınca kadar 20-30 dakika pişirin. Ilık servis yapın.