



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KABAK ÇİÇEĞİ KIZARTMASI

20 Adet Kabak Çiçeği
1 su bardağı Ufalanmış Beyaz Peynir
1 su bardağı Rendelenmiş gravyer
2 yemek kaşığı Kekun
1 adet Yumurta
3 yemek kaşığı minik doğranmış nane
Karabiber
Sıvı Yağ
Yeterince un

Kabakları bol su ile yıkayınız. Saplarını kesin, içindeki dişilik organını çıkarın. İyice süzün.

Çatalla çırpılmış yumurtaya peynirleri ve kek unu, bir yemek kaşığı yağ ekleyin. Naneyi, taze çekilmiş karabiberi ve peynirlerinizin tuzuna göre gerekirse tuzu ekleyin. Karıştırın.

Her bir kabak çiçeğinin içine 1 yemek kaşığı peynirli karışımdan koyun ve kabak çiçeklerinin uç yapraklarını iyice bastırıp kıvrarak kapatın.

Kabak çiçeklerini una buladıktan sonra derin yağda orta ateşte altın rengini alana kadar kızartın.

