



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİR DOLGULU KABAK ÇİÇEĞİ

Kabak çiçeği  
1 yumurta  
Az miktar sıvı soda  
2 yemek kaşığı un  
Tuz  
Karabiber  
Harcı için:  
1 adet yumurta  
Taze soğan  
1 çay bardağı az tuzlu lor peyniri  
1 yemek kaşığı toz nane  
Kıyılmış dereotu  
Rendelenmiş beyaz peynir  
Tuz  
Karabiber  
Sıvıyağ

Önce kabak çiçeklerini su dolu geniş bir kaba yavaşça alın. Su içinde bir süre bekleyen kabak çiçeklerinin çiçek kısımları hafifçe açılacaktır. İçindeki tohum kısımlarını dikkatlice koparın. Ayrı bir kaptaki soda, yumurta ve unu sulu yoğurt kıvamına gelene kadar karıştırın. Üzerine tuz ve karabiberi ilave ederek tatlandırın. İç harcı için, lor peynirini, yumurtayı, naneyi, dereotunu, beyaz peyniri ve ince kıydığınız taze soğanları ayrı bir kaptaki karıştırın. Üzerine tuz ve karabiber ekleyin. Kabak çiçeklerini sudan çıkarıp süzün. Yapraklarını hafifçe koparmadan açıp iç harcı bastırarak doldurun ve kenardaki yaprakları üzerine kapatın. Tüm kabak çiçeklerini bu şekilde doldurduktan sonra hazırladığınız harca batırın. Tavaya sıvıyağı koyun ve kızdırın. Harca batırdığınız kabak çiçeklerini bu yağda kızartın. Kızarttığınız kabak çiçeklerini kağıt havlu üzerine koyarak fazla yağın çekmesini sağlayın. Fazla yağın çektiğinden sonra servis edin.

