



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

2 adet yumurta
1/2 su bardağı + 2 yemek kaşığı un
1 tutam Deniz tuzu
30 adet büyük kabak çiçeği
60 adet küpler halinde kesilmiş, mozzarella peyniri
Parçalar halinde kesilmiş 6 adet düz ançüz
100 gr margarin

Yumurtanın sarısını ayırıp büyük bir kaptan un ve bir tutam tuz ile karıştırın.

Bir başka kaptan yumurta beyazı ile unlu karışımı bir araya getirin ve yavaşça karıştırın. Sonrasında karışımı 20 dakika dinlenmeye bırakın.

Her bir kabak çiçeğini 2 küp peynir ile doldurup 1 ya da 2 parça ançüz ekleyin ve yumuşakça ağzını kapatın. Derin bir kızartma tavasında margarini kızdırın. Yağ kızınca her bir doldurulmuş kabak çiçeğini dikkatlice yağa daldırıp, çevirerek pişirin.

Delikli bir servis kaşığı ile pişen kabak çiçeklerini alın ve, yağın süzmesi için altına kağıt havlu yerleştireceğiniz bir tabağa aktarın. Tuz ile tatlandırın ve sıcak olarak servis yapın.