



RENKLİ KABAK ÇİÇEĞİ KIZARTMASI

<https://www.elele.com.tr>

- 20 kabak çiçeği
- 1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
- 1 su bardağı rendelenmiş gravyer ya da tuzu alınmış hellim
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yumurta
- 3 yemek kaşığı doğranmış nane
- Karabiber
- Sıvı yağ

Kabak çiçeklerini yıkadıktan sonra saplarını kesin, içini alın. Yumurtaya peynirleri ve unu ekleyin. Naneyi, taze çekilmiş karabiberi ve peynirlerin tuzuna göre gerekirse tuz ekleyip karıştırın. Kabak çiçeklerinin içlerini doldurarak ağızlarını iyice bastırıp kıvrarak kapatın. Kabak çiçeklerini una buladıktan sonra derin yağda orta ateşte altın rengi olana kadar kızartın.

