



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KABAK ÇİÇEĞİ KAVURMASI (ALAÇATI İZMİR)

Anadolujet Magazin

500 gram sapları kesilmiş ve ikiye bölünmüş taze kabak çiçeği
3 adet iyice çırpılmış yumurta
1 adet orta boy ince kıyılmış soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı sıcak su
Yeterince tuz ve karabiber

Öncelikle teflon tavaya soğanı, yağı koyup soğanlar pembeleşene kadar pişirin. Daha sonra kabak çiçeklerini ekleyip kısık ateşte çevirin. Sonra sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ilave edip biraz daha pişirin. Pişmesine yakın yumurtayı üzerine düzgünce yayın. Ağızını kapatın. Altı pişince bozmadan kapağı sıkıca tutup ters yüz yapın. Diğer tarafını da pişirip sıcak servis yapın. Arzu edenler servis esnasında sarımsaklı yoğurt da ekleyebilirler.



© lezzetler.com tarif no:93579 • adı:YUMURTALI KABAK ÇİÇEĞİ KAVURMASI (Alaçatı İzmir) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:26