ZEYTİNYAĞLI KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

Vedat Başaran

25 adet kabak çiçeği
250 gr. pirinç
750 gr. kuru soğan
50 gr. çamfıstığı
50 gr. kuşüzümü
½ tatlı kaşığı karabiber
½ tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber
½ tatlı kaşığı yenibahar
½ tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kuru nane
½ demet maydanoz
1 adet limon
½ demet dereotu
½ tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1½ bardak zeytinyağı

Pirinci ve kuşüzümlerini ıslayın. Soğanları piyaz doğrayın. Maydanozu ve dereotunu ince ince kıyın. Kuşüzümlerinin ve pirincin suyunu döküp, yıkayıp süzün.
Zeytinyağını tencerede kızdırın. Çamfıstıklarını 1 - 2 dakika kavurun. Piyaz doğradığınız soğanları katıp, kısık ateşte 6 - 7 dakika daha kavurmaya devam edin. Pirinci tencereye boşaltın. Pirinçler saydamlaşana kadar kavurun. Kuş- üzümlerini katıp karıştırın. Yeterince karabiber, acısız kırmızı toz biber, yenibahar, tarçın, kuru nane, tuz ve toz şeker ilave edip harmanlayın. 1 bardak sıcak su koyup karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp altını söndürün ve dinlenmeye bırakın.
Limonların kabuğunu soyup, halka halka doğrayın. Dinlendirdiğiniz harcı ayrı bir kaba alın. Kıydığınız maydanoz ve dereotunu ilave edip iyice karıştırın.
5 - 6 tane kabak çiçeğini açarak tencerenin dibine yerleştirin. Kalanların içini hazırladığınız ve yeterince dinlendirdiğiniz harçla doldurun. Kabak çiçeklerinin uç yapraklarını katlayıp tencereye yerleştirin. Üstlerine limon dilimlerini koyun. 1 tatlı kaşığı tuz, ½ bardak zeytinyağı ve 2 bardak soğuk su ilave edip üstünü ıslatılmış yağlı kağıt ile örtün. Pişerken dolmaların açılmaması için en üste porselen bir tabak yerleştirin. Orta ateşte 40 - 45 dakika pişirin ve tencerenin kapağını açmadan soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:118505 • adı:Zeytinyağlı Kabak Çiçeği Dolması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:38