



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

Eyüp Sevinç

- 20 adet kabak çiçeği
- 1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
- 1 Türk kahvesi fincanı pirinç
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı dolmalık kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı dolmalık fındık
- ½ yemek kaşığı toz şeker
- Tuz
- Karabiber
- 1 adet limonun suyu
- 1,5 su bardağı sıcak su

Pirinci kaynar suda 30 dakika kadar bekletip, yumuşatın. Dolmalık üzümü iyice yıkayıp süzün. Soğanları incecik doğrayın. Zeytinyağının yarısını orta boy bir tencereye aktarıp orta ısı ateşte kızdırın. Soğanı tencereye koyup sürekli karıştırarak 3-4 dakika kadar kavurun. Üzerine hemen suyunu süzüp yıkadığınız pirinci ekleyip karıştırmaya devam ederek 3-4 dakika daha kavurun. Üzerine tozşeker, tuz ve karabiberi serpip üzümü katın. Limon suyunu ve sıcak suyu gezdirip karıştırın. Kısık ateşte, pirinç suyunu iyice çekinceye kadar pişirip ocaktan alın. Harcı, ılık hale gelinceye kadar bir kenarda bekletin. Diğer taraftan, kabak çiçeklerini fazla hırpalamadan yıkayıp süzün. Çiçeklerin uç kısımlarını elinizle açarak içlerine ikişer çay kaşığı kadar doldurun. Kabak çiçeklerinin uç kısımlarını alta doğru katlayıp geniş bir teflon tencereye yan yana sıralayın. Kalan zeytinyağını dolmaların üzerine gezdirip 3 su bardağı kadar ılık suyu ekleyin. Dolmaların pişerken yerlerinden çıkmaması için üzerine bir tabak kapatın. Dolmaları, tencerenin kapağı kapalı vaziyette, orta ısı ateşte, 20-25 dakika kadar pişirip ocaktan alın. Ilık halde servis edin. Üzerine bolca limon suyu gezdirin.

