



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KABAK ÇİÇEĞİ

Elif Korkmazel

14 adet kabak çiçeği
2 bardağı pirinç
2 adet soğan
1 çorba kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
1'er çay kaşığı yenibahar ve tarçın
1 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 adet kesme şeker
Tuz

Doğranmış soğanları çam fıstığıyla beraber zeytinyağında kavurun. Pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Bir gece önceden suda beklemiş nohudu, üzümü, karabiberi, tarçını, yenibaharı, kesme şekeri ve tuzu koyup karıştırın. Naneyi ekleyin. Bir su bardağı sıcak su koyup kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin ve bir saat dinlendirin. Kabak çiçeklerinin orta tohumlarını çıkarın. Soğuk sudan geçirip içlerini harçla doldurun. Bir su bardağı sıcak su koyup 15 dakika pişirin.