

# Ege Otlı Kabak Çiçeği Kızartması

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~285 kcal

Açılış 14/10

Ege otlı kabak çiçeği kızartması taze kabak çiçeklerini lorlu otlı harçla doldurup ince kaplamayla kızartılarak hazırlanan tırlarıdır.

## Malzemeler

### Çiçek için

- 16 adet Kabak çiçeği

### İç harç için

- 200 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 6 yaprak Nane
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

### Kaplama için

- 0.8 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Soda

### Pişirme için

- 2 su bardağı Sıyık yağ

### Servis için

- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 diş Sarımsak

## Yapılış

- Kabak çiçeklerinin içindeki sert kısımları bıçakla çıkararak çiçekleri kurutun.
- Lor peyniri, dereotu, nane, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Çiçekleri lorlu otlı harçla yarım kadar doldurup uçlarını kapatın.
- Un, yumurta ve sodayı pürüzsüz kaplama olana kadar çırpın.
- Sıyık yağın 175°C sıcaklığına getirin.
- Kabak çiçeklerini kaplamaya batırıp 3 dakika kızartın.
- Süzme yoğurt ve ezilmiş sarımsakla kızartmaları yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini y1kad1kta sonra tamamen kurutmak kaplaman1 çiçeğe tutunmas1 kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklızme yoğurt ve limon dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta