

# Kabak Çiçeği Borani

Toplam 20 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~124 kcal

Açılış 13/10

Aydın kabak çiçeği borani, kabak çiçeğini sarımsaklı yoğurtla buluşturarak narin dokulu, serin ve zarif bir Ege mezesi çıkarır.

## Malzemeler

- 12 adet Kabak çiçeği
- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kabak çiçeklerini nazikçe temizleyip iç sert kısmı çıkarın.
2. Çiçekleri 3 dakika buharda hafif yumuşatın hemen 11 dakika bekletin.
3. Yoğurt ve sarımsakla çırptırıp pürüzsüz borani tabanını hazırlayın.
4. Çiçekleri yoğurtla birleştirin, zeytinyağı gezdirip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Çiçekleri çok kısık pişirmek formunu ve hafif diriliğini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne dereotu serpip yanına eklemek sunun.

## Alerjenler

Süt