

Kabak Çiçeği Dolması

Toplam 70 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Zor

~220 kcal

Açılış 15/10

Ege yaz sofralarının kabak çiçekleri pirinçli içle doldurulur, zeytinyağından azıkçe pişer.

Malzemeler

- 24 adet Kabak çiçeği
- 1 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 80 ml Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kabak çiçeklerini yıkayıp çok sıcak suyla temizleyin.
2. Pirinçli iç hazırlayıp çiçekleri doldurun.
3. Tencerede 25 dakika pişirin.
4. Harcı doldururken üstte 1 parmak boşluk bırakıp pişerken şişip dağılmasın.
5. Tenceresine sıcak suyu kenardan verin ve dolmaları yatmadan kapağı kapatın.

PÜF NOKTASI

İç harcı gevşek doldurun; çiçek yaprakları tencerede açılmadan pişer.

SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında limon dilimi ve zeytinyağı gezdirerek meze tabağında sunun.