

# Muğla Kekikli Kabak Çiçeği Kızartması

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 3/10

Muğla kekikli kabak çiçeği kızartması, çiçekleri hafif hamurla kaplayıp tavada kızartarak gevrek, çiçeksiz ve kekik kokulu bir tabak verir.

## Malzemeler

- 12 adet Kabak çiçeği
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Hamur için

- 0.8 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Sıyık Yağ

## Yapılışı

- Kabak çiçeklerini temizleyip yirtip sap uçlarını çıkartın.
- Un, yumurta, yoğurt, kekik ve tuzla akışkan kaplama hamuru çirpin.
- Çiçekleri hamura batırıp fazla unu temizleyin.
- Çiçekleri toplam 6 dakika kızartıp tavağın havluda süzdürerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru ince tutmak çiçeğin tadını artırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sarımsaklı yoğurt koyarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt