

Sakız Kabak Çiçeği Dolması

Toplam 60 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~196 kcal

Açılış 5/10

Ege'nin nazik yaz lezzeti kabak çiçeği dolması Muğla mutfağında sakız dokunuş eşlik ediyor. Pirinçli iç harç, dereotu ve naneyle ferahlarken damla sakızın tıka planda hafif reçineli bir aroma bırakarak soğuk servis edilen klasik bir zeytinyağlı.

Malzemeler

- 16 adet Kabak çiçeği
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 küçük parça Damla sakız
- 0.3 su bardağı Zeytinyağı
- 0.5 demet Taze dereotu
- 5 dal Taze nane
- 0.5 demet Taze maydanoz
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Kabak çiçeklerini nazikçe açın; üzerindeki dişicikleri çıkarıp çevirerek bekletin.
2. Pirinci yıkayın; ince doğranmış soğan zeytinyağında orta ateşte 5 dakika pembeleştirin, pirinci ekleyip 3 dakika daha çevirin.
3. Ezilmiş damla sakız, dereotu, nane, maydanoz, tuz ve karabiberi harca ekleyip 1 dakika çevirin; ocaktan alıp dinlendirin.
4. Çiçekleri yarım kadar doldurun (pirinç şişince patlamasını önlemek için hafifçe sıkın).
5. Dolmaları tencereye sıralayın; üzerine 1 su bardağı sıcak su, limon suyu ve kalan zeytinyağı ekleyip ağır bir tabakla bastırın.
6. Kısık ateşte 25 dakika pişirin, ocaktan alıp 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Çiçekleri toplar toplamaz işlemek gerekir, beklerse kapanan çiçeklerdeki dişicikleri çıkarmayı unutmayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında üzerine birkaç damla limon ve sade yoğurtla servis edin.

