KİRAZ'IN MUTFAĞI

Kabak Çiçeği Dolması (Muğla)

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 15-20 adet taze kabak çiçeği
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı sıcak su
- Yarım limonun suyu
- 1 çay bardağı doğranmış dereotu

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Kabak Çiçeklerini Temizleyin:

- Çiçekleri nazikçe yıkayın ve saplarını koparın.
- İçindeki sert kısmı çıkarın ve fazla suyu süzülmesi için ters çevirerek bekletin.

2. İç Harcı Hazırlayın:

- Zeytinyağını tavada ısıtın, doğranmış soğanı ekleyip kavurun.
- Pirinci ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
- Çam fıstığı, kuş üzümü, tuz, baharatlar ve sıcak suyu ekleyerek 5 dakika kısık ateşte pişirin.
- Ocağı kapatıp doğranmış dereotunu ekleyin ve karıştırın.

3. Kabak Çiçeklerini Doldurun:

- Her bir çiçeğin içine bir tatlı kaşığı iç harç koyun.

- Çiçeklerin uçlarını kapatarak nazikçe kapatın.

4. Pişirme:

- Geniş bir tencereye dizin, üzerine limon suyu ve biraz su ekleyerek **kısık ateşte 20-25 dakika** pişirin.

5. Servis:

- Zeytinyağlı olduğu için soğuk olarak servis edin. Yanında yoğurtla da tüketebilirsiniz.

>> **İpucu: Kabak çiçeklerinin yumuşak olması için pişirme sırasında üzerine hafif bir tabak koyarak ağırlık yapabilirsiniz.**

Kiraz'ın Mutfağı