



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kabak Çiçeği Dolması (Muğla)



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 20 taze kabak çiçeği
- 1 su bardağı pirinç
- 1 büyük kuru soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1/2 demet dereotu
- 1/2 demet taze nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/4 çay kaşığı tarçın
- 1,5 su bardağı sıcak su
- 1/2 limon

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Sert kabuklu yemişler.

Ön Hazırlık:

Çiçekleri mümkünse sabah kapanmadan kullanın. Saplarını ve içlerindeki sert bölümünü nazikçe çıkarıp soğuk suda kısa süre yıkayın; yırtmadan ters çevirerek sularını süzdürün.

Servis Önerisi:

Limon dilimleri ve zeytinyağıyla oda sıcaklığında veya soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. İç harcı kurun:

- Soğanı zeytinyağında yumuşatın, çam fıstığını ekleyip hafif renk alınca yıkanmış pirinci ve kuş üzümünü katın.
- Pirinci iki üç dakika çevirip tuz, karabiber, tarçın ve sıcak suyun yarısını ekleyin; suyunu çekince ocaktan alın.

2. Harcı dinlendirin:

- Kırılmış dereotu ve naneyi ılınan pirince ekleyip nazikçe karıştırın.
- İç harç tamamen soğuyana kadar bekleyin; sıcak harç narin çiçekleri yumuşatıp doldurma sırasında yırtabilir.

3. Çiçekleri doldurun:

- Her çiçeği avucunuzda açıp içine kapasitesinin yaklaşık üçte ikisi kadar pirinçli harç yerleştirin.
- Pirinç şişeceği için bastırmayın ve fazla doldurmayın; yaprak uçlarını üst üste kapatarak dolmaları tencereye sıkı biçimde dizin.

4. Kısık ateşte pişirin:

- Dolmaların üzerine kalan sıcak suyu, limon suyunu ve biraz zeytinyağı gezdirip düz bir tabak kapatın.
- Kapağı kapalı tencerede kısık ateşte pirinç yumuşayana kadar pişirin, ardından tenceresinde tamamen dinlenmeye bırakın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kabak çiçekleri biçimini koruyarak yumuşamış, pirinç diri kalmadan tane tane pişmiş olmalıdır. Tencere tabanında fazla su bulunmamalı; dolmalar servis edilirken açılmadan bütün kalmalıdır.

>> **İpucu:** Çiçek yırtılırsa küçük bir başka çiçek yaprağıyla içten destekleyin; çok sıkı doldurmak pişerken açılmalarının başlıca nedenidir.