

Ege Otlı Kabak Çiçeği Kızartması

Toplam 35 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Orta ~285 kcal Açılış 14/10

Ege otlı kabak çiçeği kızartması taze kabak çiçeklerini lorlu otlı harçla doldurup ince kaplamayla kızartılarak hazırlanan tırlayaz aperiatifidir.

Malzemeler

Çiçek için

- 16 adet Kabak çiçeği

İç harç için

- 200 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 6 yaprak Nane
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Kaplama için

- 0.8 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Soda

Pişirme için

- 2 su bardağı Sıyık yağ

Servis için

- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 diş Sarımsak

Yapılış

- Kabak çiçeklerinin içindeki sert kısımları bıçakla çıkararak çiçekleri kurutun.
- Lor peyniri, dereotu, nane, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Çiçekleri lorlu otlı harçla yarım kadar doldurup uçlarını kapatın.
- Un, yumurta ve sodayı pürüzsüz kaplama olana kadar çırpın.
- Sıyık yağın 175°C sıcaklığına getirin.
- Kabak çiçeklerini kaplamaya batırıp 3 dakika kızartın.
- Süzme yoğurt ve ezilmiş sarımsakla kızartmaları yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini y1kad1kta onra tamamen kurutmak kaplaman1 çiçeğe tutunmas1 klaylaşt1 r1r.

SERVIS ÖNERİSİ

Sar1msaklızme yoğurt ve limon dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta