

# Kabak Çiçeği Borani

Toplam 20 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~124 kcal

Açılış 13/10

Aydın kabak çiçeği borani, kabak çiçeğini sarımsakla yoğurtla buluşturarak narin dokulu, serin ve zarif bir Ege mezesi çıkarır.

## Malzemeler

- 12 adet Kabak çiçeği
- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Kabak çiçeklerini dikkatle temizleyip kısıra yıkayın.
2. Çiçekleri buharda ya da tavada 2-3 dakika yumuşatın.
3. Süzme yoğurt, ezilmiş sarımsak ve dereotunu bir kaptaki yoğurtla karıştırın.
4. Kabak çiçeklerini yoğurtlu tabanın üstüne yerleştirip zeytinyağı gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Çiçekleri çok kısırmak formunu ve hafif diriliğini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne dereotu serpip yanındakmek sunun.

## Alerjenler

Süt