

Muğla Kabak Çiçeği Salatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 3 dk

4 kişilik

Kolay

~68 kcal

Açılış 13/10

Muğla kabak çiçeği salatası, haşlanan çiçeklerin limon ve zeytinyağıyla sadeleştirildiği, Ege'nin mevsimlik hafif tabaklarından biridir.

Malzemeler

- 12 adet Kabak çiçeği
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 dal Taze soğan

Yapılışı

- Kabak çiçeklerini nazikçe temizleyin.
- Çiçekleri kaynar suda 2 dakika haşlayın.
- Limon, zeytinyağı ve taze soğanla karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Çiçekleri sadece kışın haşlamak dokuların taze kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan serperek servis edin.