

Muğla Kekikli Kabak Çiçeği Kızartması

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 3/10

Muğla kekikli kabak çiçeği kızartması, çiçekleri hafif hamurla kaplayıp tavada kızartarak gevrek, çiçeksiz ve kekik kokulu bir tabak verir.

Malzemeler

- 12 adet Kabak çiçeği
- 0.8 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 0.5 su bardağı Sıvı yağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Kabak çiçeklerini temizleyip kurulayın.
- Un, yumurta, yoğurt, kekik ve tuzla akışkan bir hamur çirpin.
- Çiçekleri hamura bulayın toplam 6 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince tutmak çiçeğin tadını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sarımsaklı yoğurt koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt