

Sakızlı Kabak Çiçeği Dolması

Toplam 50 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~196 kcal

Muğla usulü sakızlı kabak çiçeği dolması pirinçli içi damla sakızlı sosuyla hafifleterek zeytinyağlı harin bir tabak sunar.

Malzemeler

- 16 adet Kabak çiçeği
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 küçük parça Damla sakızlı
- 0.3 su bardağı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Soğan ve pirinci zeytinyağında 5 dakika çevirin.
2. Ezilmiş damla sakızlı ekleyip iç harcını hale getirin.
3. Çiçekleri doldurup kısık ateşte 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Çiçekleri sabah saatinde doldurmak yaprakların kapanmadan kolay tutulmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle birlikte servis edin.