

2. Tavukla Yaratıcı Tarifler Yemek Yarışması Finalisti Seçil Halep

ALAÇATI RÜZGÂRI

MALZEMELER

Tavuk kıyması (göğüsten)

Kabak çiçeği

Mantar

Dereotu

Dolmalık fıstık

Köri

Karabiber

Tuz

Su

Limon

Sıvı yağ

YAPILIŞI

Mantarlarımızı çok küçük olmamak şartıyla doğruyoruz.

Tavamıza sıvı yağımızı döküyoruz.

Doğradığımız mantarları sıvı yağ içerisine ekliyoruz.

Birkaç dakika sonra dolmalık fıstıklarımızı ekliyoruz.

Hafif renkleri dönünce tavuk kıymamızı ekliyoruz.

Yine birkaç dakika sonra köri, karabiber ve tuzumuzu ekliyoruz. Pişmesini bekliyoruz .Bu sırada dereotumuzu doğruyoruz.

Ocağımızın altını kapatıyoruz ve dereotumuzu ekliyoruz. İç harcımız hazır.

Kabak çiçeklerimizi içlerini temizleyerek yıkıyoruz.

Hazırladığımız iç ile kabak çiçeklerimizin içlerini dolduruyoruz.

Küçük bir tencereye hazırladığımız kabak çiçeklerini sıralıyoruz.

Çiçeklerin yarısına kadar su ilave ediyoruz.

Kısık ateşte 10 dakika pişmesini bekliyoruz. Pişen çiçek dolmalarımızı servis tabağıımıza alıyoruz ve limon ile servis ediyoruz. Afiyet olsun.