

Gelin Dili

Malzemeler

3-4 adet orta boy dolmalik kabak

1 kase beyaz peynir

1 tutam dereotu

1 tutam maydanoz

1 tutam maydanoz

tuz, karabiber

1 yumurta sarisi

Bulamak icin;

2 adet yumurta

4-5 kasik un

1 su bardagi galeta unu

Kizartmak Icin;

sivi yag

Yapilisi

Oncelikle kabaklarin kabuklari kazinir ve yikanir. Cok yumusatmadan, suda haslanir.

Soguyunca ortalarinda ikiye kesilir. Her bir parca boyuna kesilerek 4'er dilime ayrilir.

Bir kapta beyaz peynir catalla ezilir. Icine ince bir sekilde dogranmis dereotu,

maydanoz, 1 yumurta sarisi, tuz ve karabiber eklenerek, iyice karistirilir. Kabak

dilimlerinden birinin uzerine peynirli karisim surulur. Baska bir kabak dilimi peynirli

karisimin uzerine kapatilarak, iki dilim birlestirilir. Bu sekilde hazirlanan kabaklar

once una, sonra cirpilmis yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulanarak, kizgin yagda

kizartilir. Uzerine kiyilmis dereotu ve maydanoz serpilerek servise sunulur.

ellerimize saglik