



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Sihilmahsi

Şihilmahşı



1 kg. recta zucchinis  
500 gramos carne molida  
2 cebollas  
7 cucharadas de aceite vegetal  
1/2 vaso densamente garbanzos tostados machacado  
1+1/2 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta negro  
1+1/2 vaso de yogur  
6 dientes de ajo  
1 vaso de aceite, para freír

- # Haga cuevas en los zucchinis, alevines sin cortarlos en pedazos.
- # Dice la cebolla, el asado hasta que se vuelve de color rosa, el asado de carne molida también, agregar sal, pimienta negro, y añadir los garbanzos tostados, previa retirada de la olla de la estufa.
- # Llenar el relleno en los zucchinis frito.
- # Coloque los zucchinis en una olla plana.
- # Añadir 1 taza de agua caliente de todo, cocinar a fuego medio durante unos 10-15 minutos.
- # Colocar el relleno zucchinis en el servicio de platos, y verter la mezcla de ajo machacados y el yogur de todo.

**Nota:** Sihilmasi es la receta tradicional de Kilis. Significa "el Shah de las hortalizas rellenas".