Aspro di Zucca

Kabak Ekşisi

Un kg. di carne macinata
2 cipolle
10 zucche
10 pepe da riempire
Un bicchiere di riso
Un cucchiaio di salsa
Un cucchiaio aspro di melagrana
10-15 prezzemoli
10-15 aneto
Un cucchiaio di burro
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaio di sale
1,5 cucchiai d'acqua
Per friggere;
1 o 1,5 bicchieri d'olio vegetale

Primamente si sbucciano le zucche e si tagliano in verticale due o tre pezzi poi si levano dentro e si levano i semi delle pepe.
Poi olio si mette nella padella e quando riscalda si aggiungono le zucche si arrossiscono poi si aggiungono le pepe e si arrossiscono.
Poi preparo nei materiali per interno della pentola si mette il burro quando scioglie si aggiungono le cipolle e si arrossiscono finché cambiano i colori.
Alla sopra si aggiunge carne macinata e quando succhia il liquido si aggiunge riso lavato e si fa miscelare per un po'.
Poi si aggiungono la metà di salsa aspro di melagrana sale e pepe nero aneto e prezzemolo si miscelano e si levano dal fuoco.
Lama celata preparata si riempisse nelle zucche e nelle pepe puoi si filano nella pentola.
L'altra metà di salsa si miscela bene con l'acqua e si svuota sopra delle zucche e pepe.
La pentola si inserisce sul fuoco medio e si coperta il coperchio e quando arriva al momento di bollimento il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 25 minuti dopo si leva dal fuoco e servirsi in caldo.

Nota: Questa era una ricetta riservata della zona di Malatya (provincia Turca). Nella ricetta originale si usa aspro di prugna.