Ripieno di Zucca con Bulgur

Bulgurlu Kabak Dolması

6 zucche
1 bicchiere di bulgur per pilaf
250 gr di carne macinata
1 cipolla
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaio salsa di pepe
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Mezzo mazzetto di aneto
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
1,5 bicchieri olio vegetale
2 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
2 pomodori

Si levano la testa di zucche. Poi si sbuciano e si tagliano in 3 pezzi uguali.poi si scavano dentro con il cucchiaio.
Le cipolle si tagliano insieme e poi si miscelano con sale e dopo si aggiungono prezzemolo e aneto.Alla sopra si aggiungono carne macinata olio vegetale e sale poi si miscelano bene.
La miscelata preparata si riempisse dentro le zucche. Poi si filano dentro la pentola alla sopra si mettono pomodori. Poi si mette l'altra metà d'olio.
Poi si inserisce sul fuoco medio e si cucina circa per 10 minuti.
Poi si aggiunge 1,5 bicchieri d'acqua cald e si coperta il coperchio e si cucina sul fuoco medio circa per mezz'ora.
Servirsi in caldo.

Nota: Interno di zucca si miscela con gli altri materiali di miscelata.