



Beilagefüllung

Katikli Dolma



250 g mittel fette Hackfleisch
1 kg Zucchini
1 Glas feine Bulgur
1 mittel grosse Zwiebel
1 KL trockene Basilikum
½ KL rote Paprikapulver
1 ½ KL Salz
2 Gläser Fleischbrühe oder Wasser
Für die Oberfläche:
2 Gläser Joghurt
3 Knoblauchzehen
1 Teeglas Öl
1 KL rote geschrotete Paprikaflocken

Zwiebel fein hacken und mit Salz reiben, feine Bulgur, Hackfleisch, trockenen Basilikum, geschrotete Paprikaflocken und zwei bis drei Minuten kneten.

Während die Füllmasse im Kühlschrank ruht die Zucchini waschen und die Schale schrubben. Die Zucchini in zwei fingerbreite Scheiben zuschneiden.

Die Mitte der Zucchinischeiben aushohlen, so dass man eine Ringform erhält.

Die Füllmasse aus dem Kühlschrank nehmen und wie Klösschen passend in die Ausholung formen und damit füllen.

Die gefüllten Zucchini in einen weiten Topf liegend einlegen. Mit kalter Fleischbrühe oder kaltem Wasser befüllen. Zuerst bei mittlerer Heizstufe fünf Minuten und anschliessend bei niedriger Heizstufe kochen bis die Zucchini weich geworden sind.

Nach einer halben Stunde die gefüllten Zucchini in einen Servierteller herausnehmen und mit einer Knoblauchjoghurtsosse übergiessen.

Schliesslich die in Öl erhitzten Paprikaflocken über den Servierteller und der Joghurtsosse übergiessen.

Tipp: Katikli dolma ist eine beliebte Speise in Diyarbakir.