



## Beilagefüllung

Katıklı 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 Paprikaflöcken

- # Zwiebel fein hacken und mit Salz reiben, feine Bulgur, Hackfleisch, trockenen Basilikum, geschrotete Paprikaflöcken und zwei bis drei Minuten kneten.
- # Während die Füllmasse im Kühlschrank ruht die Zucchini waschen und die Schale schaben. Die Zucchini in zwei fingerbreite Scheiben zuschneiden.
- # Die Mitte der Zucchinischeiben aushöhlen, so dass man eine Ringform erhält.
- # Die Füllmase aus dem Kühlschrank nehmen und wie Klösschen passend in die Aushölung 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 erhitzen Paprikaflöcken über den Servierteller und der Joghurtsosse übergießen.

Tipp: Katıklı dolma ist eine beliebte Speise in Diyarbakır.