Sihilmahsi

Şıhılmahşı



1 kg. recta zucchinis
500 gramos carne molida
2 cebollas
7 cucharadas de aceite vegetal
1/2 vaso densamente garbanzos tostados machacados
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".