



Amertume De Courgette

Kabak Ekşisi



250 gr. De viande de bœuf haché mi-gras
2 oignons
10 courgettes moyennes
10 poivrons farcis
1 tasse de riz
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de grenade
10-15 brins de persil
10-15 branches aneth
1 cuillère à soupe de beurre
½ cuillère à café de poivron noir
1 cuillère à café de sel
1,5 tasses d'eau
Pour la friture :
1 - 1,5 tasse d'huile végétale

Épluchez les citrouilles, coupez en 2 ou en 3 à la largeur puis creusez l'intérieur. Sortez les noyaux des piments.

Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez les courgettes puis faites griller de façon à prendre couleur.

Préparez les ingrédients intérieur ; Mettez dans une casserole, du beurre, quand le beurre fond, rajoutez des oignons hachés finement puis laissez cuire.

Rajoutez de la viande haché, laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide. Rajoutez du riz puis tournez quelquefois.

Rajoutez la moitié de la pâte de tomate, de la grenade, du sel, du poivron noir, de l'aneth haché et du persil hachés. Mélangez puis retirez du feu.

Remplissez le mélange dans les courgettes creusés. Placez dans une casserole.

Mélangez de la pâte de tomate avec de l'eau. Versez sur les bourrés.

Placez à moyenne température, fermez le couvercle, puis quand elle bouillie, baissez la température. Laissez cuire encore 25 minutes.

Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à Malatya. Dans la recette originale, la grenade est remplacé par des prunes.