



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.