



## Sihilmahşi

Şihilmahşi



1 Kg. de courgettes  
500 gr. de viande bœuf haché  
2 oignons  
1 tasse d'huile végétale  
½ tasse de pois chiches rôtis  
1,5 tasse à thé de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
1,5 tasses de yaourt  
6 gousses d'ail  
1 tasse d'huile végétale

- # Creusez l'intérieur des courgettes puis laissez griller en entier.
- # Coupez les oignons, laissez griller à l'huile, rajoutez la viande, du sel, du poivre noir. Après avoir retiré du four rajoutez les pois chiches rôtis battus.
- # Mettez dans les courgettes, le mélange de viande.
- # Installez les courgettes horizontalement dans une casserole peu profonde.
- # Rajoutez 1 verre d'eau et laissez cuire pendant 10-15 minutes dans une température moyenne.
- # Mettez dans une assiette à service, et versez du yaourt aux ails.

N-B: Şihilmahşi est le plat traditionnel de Kilis. Le nom veut dire le roi des bourrés.