



Bourré Katikli

Katikli Dolma



250 gr. De viande haché
1 kg. De citrouille
1 tasse de boulgour fin
1 oignon moyen
1 cuillère à café basilic séché
½ cuillère à café de flocons de piment rouge
1,5 cuillère à thé de sel
2 tasses de bouillon de bœuf ou de l'eau
Pour la surface ;
2 tasses de yaourt
3 gousses d'ail
1 tasse de thé d'huile végétale
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Coupez les oignons finement, mélangez avec du sel. Rajoutez du boulgour fin, de la viande haché, du basilic sec et du flocon de piment rouge. Pétrissez pendant 2-3 minutes.
- # Laissez reposer le mélange dans le réfrigérateur, lavez les courgettes, épluchez la peau. Coupez en largeur avec 2 doigts d'intervalle.
- # Creusez les courgettes, laissez les côtés fin.
- # Retirez le mélange du réfrigérateur puis arrondissez à la dimension que la courgette va prendre. Placez dans la courgette.
- # Placez les bourrés dans une casserole de façon horizontale. Rajoutez du bouillon de bœuf ou de l'eau froide. Laissez cuire minutes à moyenne température puis à basse température.
- # Prenez les bourrés dans une assiette ½ plus tard. Versez le mélange de yaourt aux ails.
- # Enfin rajoutez du flocon de piment rouge puis servez.

N-B; Ce plat appartient à la région de Diyarbakir.