



## Bourré Turkmène

Türkmen Dolması



4 aubergines  
4 potirons  
8 petites tomates  
16 petits poivrons farcis  
2 oignons  
250 gr. De viande de boeuf haché  
1 tasse de riz  
½ bouquet d'aneth frais  
½ bouquet de persil  
½ bouquet de menthe fraîche  
4 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de poivre noir  
1,5 cuillère à café de sel  
Pour la surface ;  
2 tomates  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
½ cuillère à soupe de pâte de piment  
4 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 tasse d'eau

# Coupez les aubergines en 2 morceaux sans éplucher. Creusez l'intérieur. Épluchez les courgettes, coupez en deux du milieu et creusez l'intérieur.

# Coupez la surface des tomates, videz l'intérieur. Creusez les piment, coupez finement le oignons.

# Mélangez l'intérieur des aubergines et des courgettes, avec les potirons coupés finement, puis rajoutez les oignons et du sel.

# Puis rajoutez l'intérieur des tomates coupé en morceau, du persil, de la menthe, de l'aneth et de la viande haché, du riz, de l'huile, du poivron noir et du sel. Mélangez le contenu.

# Remplissez le mélange, dans les légumes creusés. Rajoutez des tomates coupés puis placez dans la casserole.

# De l'autre côté, grillez de la pâte de tomate avec de la pâte de piment et de l'huile. Rajoutez de l'eau et laissez bouillir une seule fois.

# Versez la sauce sur les bourrés, fermez la casserole, laissez cuire à moyenne température pendant 10 minutes puis à basse température pendant ½ heure.

# Servez chaud.

**N-B:** Le Bourré Turkmène est un plat de Kerkük.