



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Sihilmahsi

Şihilmahşı



1 kg. zucchini perfette  
500 gr. carne macinata  
2 cipolle secche  
1 tazza olio vegetale  
Mezzo bicchiere arrosto di ceci mecinati grosse  
1,5 cucchiaini di sel  
1 cucchiaini di pepenero  
1,5 bicchieri di yogurt  
6 spicchi d'aglio  
1 bicchiere olio di fritte

- # Dentro dell'zucchini si scava con scavatore di zucchini, e si frittano tutto intreo.
- # Le cipolle si tagliano finemente, e si arrossiscono nell'olio finche diventano viole, poi si aggiunge la carne macinata e continua ad arrossire, sopra si aggiungono sale e pepenero, dopo aver tolto dal fuoco sopra si aggiunge arrosto di ceci.
- # Nelle zucchini scavate si riempisce la miscela preparata con carne macinata.
- # le zucchini si inseriscono in una pentola in orizzontale.
- # Sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua calda e si cucinano sul fuoco medio per 10 - 15 minuti.
- # I riempimenti delle zucchini si inseriscono nel piatto da servire , sopra si irroro yogurt con aglio.

Nota: Sihilmahsi è un piatto regionale di Kilis. Significativo è " il re delle ripiene".