



## Sihilmahsi

Şihilmahşı



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

- # Dentro delle zucchine si scava con scavatore di zucchine, e si frittano tutto intrecciato.
- # Le cipolle si tagliano finemente, e si arrossiscono nell'olio finché diventano viola, 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 zucchine scavate si riempiscono la miscela preparata con carne macinata.
- # Le zucchine 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 zucchine si inseriscono nel piatto da servire, sopra si irrorano yogurt con aglio.

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