



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

Gondolo di Zucca

Kabak Gondolu



1 kg. zucca di cica
Mezzo kg. carne di pollo senza ossa
1 cipolla media
1 pomodoro media
2 pepe italiane
1 cucchiaino di pepe rosso polverato
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino olio d'oliva
1 bicchiere formaggio a bianco grattugiato

Olio d'oliva si mette nella pentola, dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate in fine.
Dopo aver ammorbidato si aggiungono le carne di pollo tagliate, e si continua a cucinare sul fuoco medio finchè si lascia e poi si succhia il liquido.
Sopra si aggiungono pepe italiane tagliati e pomodoro grattugiato.
Si aggiungono pep rosso polverto, sale e pepnero. Poi si toglie dal fuoco dopo 5 minuti.
Poi la miscelata cucinata con pollo si fa uscire in una pentola a pressione.
Poi si sbuciano le zucche e si mettono nella pentola che bollita la miscelata di polloe poi si coperta il coperchio di pentola.
Dopo aver ammorbidate le zucche si tagliano com'è nella preparazione di karniyarik (kebab speciale che si prepara con melanzana bucata).
In mezzo bucato si ripiene dall miscelata preprata . Nella stesa pentoal si filano tutte le zucche preparata nello stesso modo e sopra si aggiunge 1 bicchiere acqua calda.
Dopo aver cusinato per 15 - 20 minuti sopra si aggiunge il formaggio grattugiato.
Si continua a cucinare finchè si scioglie il formaggio.

Nota: Questa ricetta si può preparare con arrossire le zucche anche.