



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

Ripieno di Zucca con Formaggio

Peynirli Kabak Dolması



6 zucche fine
Mezzo bicchiere grattugiato di formaggio
1 bicchiere fiocchi di latte
1 cucchiaino di pepe rosso in polvere
7 - 8 rami di prezzemolo
7 - 8 rami di aneto
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio pieno di burro

Si sbuciano le zucche e si buca dopo aver tagliato in orizzontale. Si mescolano tutti i materiali .
Poi si riempiscono dentro dei zucchi la miscelata.
Poi i ripieni di zucche si mettono nella pentola in verticale. Sopra del ripieno si mette del burro quantità di nociline. Poi si mette 1 bicchiere d'acqua calda .
Poi coperta il coperchio di pentola. Si cucinano sul fuoco medio finché le zucche si ammorbidiscono, si servono in caldo.

Nota: Questa ricetta è un ripieno speciale che deriva dalla cucina d'Ottomano fino ad oggi.