



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 sbucano le zucche e si bocca 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 i&n verticale. Sopra del ripieno si mette dal burro quantità di noccioline. Poi si mette 1 bicchiere d'acqua calda .
- # Poi coperta il coperchio di pentola. Si cucinano sul fuoco medio finchè le zucche si ammorbidiscono, si servirsi in caldo.

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