



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Фаршированные овощами цуккини

Sebzeli Kabak Dolması



8 шт. цуккини  
2 средие картошки  
2 средние моркови  
1 стакан консервированного горошка  
1 средняя луковица  
 $\frac{3}{4}$  стакана оливкового масла  
1 ч.л. соли  
1 ч.л. сахара  
0,5 стакана воды

# Цуккини помыть, отрезать верхнюю часть и ложкой выскрести середину.

# Лук мелко порезать. В кастрюлю налить оливковое масло, нагреть и положить лук, пассировать до золотистого цвета.

# Добавить порезаную кубиками морковь и через 5 минут добавить также порезанный картофель.

# Когда картофель станет мягким добавить мелко порезанные серединки из цуккини, горошек, сахар и соль. Готовить еще 10 минут.

# Цуккини нафаршировать начинкой, сверху накрыть отрезанной верхушкой. Поставить в кастрюлю бок о бок, добавить воды.

# Готовить на среднем огне до готовности.

# Подавать теплыми или холодными.

Также можно нафаршировать и обычные кабачки.