



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

## Фаршированное ассорти

Kabak Ekşisi



250 гр. не жирного фарша  
2 луковицы  
10 шт. среднего размера кабачков  
10 шт. зеленого перца  
1 стакан риса  
1 ст.л. томатной пасты  
1 ст.л. патоки граната  
10-15 веточек петрушки  
10-15 веточек укропа  
1 ст.л. слив. масла  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. соли  
1,5 стакана воды  
Жарить:  
1-1,5 стакана растит. масла

- # Кожуру кабачков поскрести, затем разрезать горизонтально на 2-3 части. Вскрести середину, чтобы можно было нафаршировать. Перец тоже очистить от семечек.
- # В сковороду налить масло, когда нагреется положить кабачки и перец, слегка обжарить.
- # Приготовим начинку: В кастрюле растопить слив. масло, добавить мелко порезанный лук, пассировать до золотистого цвета.
- # Добавить фарш, помешивать несколько минут, затем добавить промытый рис, помешивать еще некоторое время.
- # В конце добавить 0,5 ст.л. томатной пасты, патоку граната, соль, перец, мелко рубленый укроп и петрушку, перемешать, снять с огня.
- # Нафаршировать перец и кабачки приготовленной начинкой не утрамбовывая, и поставить в кастрюлю.
- # Оставшуюся томатную пасту смешать с водой и полить перец и кабачки.
- # Поставить на средний огонь, закрыть крышкой, когда закипит, убавить огонь и варить 25 минут.
- # Подавать горячим.

Рецепт принадлежит кухне г. Малатья. В оригинале вместо патоки граната используют сливовый соус.