



Шыхылмахши (Фаршированные Кабачки) Şıhılmahşı



1 кг.кабачков
500 гр.фарша
2 луковицы
1 стакан раст.масла
Пол стакана давленного калёного гороха
1,5 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка чёрн.молот.перца
1,5 стакана не сладкого йогурта
6 долек чеснока
1 стакан масла для жарки

- # Внутри баклажанов сделать пустоту, обжарить целиком.
- # Лук мелко порезать и обжарить на масле до золотистой корочки, добавить фарш, поджарить, посолить, поперчить, снять с огня, посыпать давл.калён.гороха.
- # Заполнить обжаренные кабачки мясной начинкой.
- # Положить фаршированные кабачки в кастрюлю.
- # Долить 1 стакан горячей воды, варить на среднем огне 10-15 минут.
- # Кабачки положить на сервиров.тарелку и полить сверху йогуртом с давленным чесноком.

Шыхылмахши национальное блюдо Турецкого города Килис. Название имеет значение- Шах Фаршированных овощей.