



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

## Фаршированные Кабачки- Катиклы

Katikli Dolma



250 гр. мясн.фарша  
1 кг.кабачков  
1 стакан пшеничной крупы  
1 репч.лук  
1 чайн.ложка базилика  
Пол чайн.ложки красн.молот.перца  
1,5 чайн.ложки соли  
2 стакана мясн.бульёна или воды  
Для верха:  
2 стакана не сладкого йогурта  
3 дольки чеснока  
Пол стакана раст.масла  
1 чайн.ложка красн.молот.перца

# Лук мелко порубить, помять с солью, добавить пшеничн.крупу, фарш, базилик, красн.перец и всё помесить 2-3 минуты. Убрать в холодильник.

# Кабачки помыть, снять кожуру и порезать на кусочки в 2 пальца.

# Серединку вырезать ( что бы получились кольца).

# Достать из холодильника начинку, сделать котлетку и заполнить в кольцо из кабачка.

# Фаршированные кабачки положить в широкую кастрюлю. Влить холодный бульён или воду. Варить на среднем огне 5 минут, затем на медленном огне до готовности.

# Снять с огня, через 30 минут переложить на серв.тарелку, с веру полить йогурт с чесноком.

# Красн.молот.перец обжарить на раст.масле и полить на кабачки.

Это блюдо готовят в Турец.городе Деярбакыр.