



Фаршированные Кабачки- Катыклы

Katıklı 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 верху полить йогурт с чесноком.
- # Красн.молот.перец обжарить на раст.масле и полить на кабачки.

Это блюдо готовят в Турец.городе Деярбакыр.