Фаршированный кабачок с сыром

Peynirli Kabak Dolması

6 шт. тонкого кабачка
0,5 стакана тертого жирного белого сыра
1 стакан творога
1 ч. л. красного острого молотого перца
7-8 веточек петрушки
7-8 веточек укропа
1 ч. л. черного молотого перца
1 ч. л. соли
1 полная ст. л. сливочного масла

Кабачки очистить от кожуры, разрезать поперек на несколько частей и выскрести сердцевину.
Творог, белый сыр, порубленную петрушку и укроп перемешать,добавить соль, красный и черный перец.
Кабачки плотно нафаршировать смесью из сыра.
Фаршированные кабачки поставить в кастрюлю, в каждый положить сливочное масло размером с фундук и полить стаканом горячей воды .
Закрыть крышкой и готовить на среднем огне до готовности. Подавать горячим.

Это блюдо пришло к нам со времен Османской империи.

© ml.md (русский) рецепт #: 997 | название рецепта: Фаршированный кабачок с сыром | история: 06.12.2025 - 10:13