



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

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.
- # Закрывать крышкой и готовить на среднем огне до готовности. Подавать горячим.

Это блюдо пришло к нам со времен Османской империи.