



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Frito zucchini

Kabak Tava



4 medianas zucchini  
1/2 vaso de leche  
1 cucharadita de sal  
1 vaso de aceite, para freír  
2-3 cucharadas de harina  
4-5 tallos Dill

- # Limpie los zucchini, cada transecto de 2 piezas, a continuación, el tramo en estas piezas que tienen el grosor de la parte de atrás de la navaja.
- # Vierta la leche y la sal en un bol, mezclar y poner el calabacín en rodajas de esta mezcla. Descanse en esta mezcla durante 20 minutos.
- # Retire la zucchini de la mezcla y luego cubrir con la harina, freír hasta que a su vez color dorado.
- # Rocíe rebanadas de eneldo finamente todo y servir caliente.

**Nota:** Fried Zucchini puede ser servido con yogur, o servir de carne recetas como garniture.