



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Le Piatte delle Uove

Kabaklı Omlet



1 zucca
1 uova
1 spicco d'aglio
1 cucchiaio olio d'oliva
3 - 4 rami di prezzemolo
Mezzo cucchiaino di sale

Le zucche si grattugiano, nella padella si mette olio d'oliva, dopo aver riscaldato sul fuoco medio si aggiungono le zucche grattugiate e aglio pestato. Si cucina con mescolare finchè le zucche si succhiano il liquido.

Poi l'uova si miscela finchè tuorlo si mischia bene con albume. Poi si aggiungono sale e aneto.

Poi la miscelata di uova si aggiunge sopra la miscelata di zucca. Si coperta il coperchio e si cucina finchè l'uova diventa solida. Si mettono nel piatto da servire senza fastidiarsi la figura. (Le misure sono per una persona.)

Si porta in caldo al tavolo.

Nota: Se zucche grattugiate si cucina sul fuoco basso si lascia liquido per questo motivo si preferisce di cucinarsi fuoco medio o alto.