



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

Zucchinipfanne

Kabak Tava



4 mittel große Zucchini
½ Glas Milch
1 KL Salz
1 Glas Bratöl
2-3 EL Mehl
4-5 Dill

- # Zucchini säubern und in der Mitte teilen danach der Länge nach klingenbreite Stücke zuschneiden.
- # Milch und Salz in eine Schüssel geben und gut zusammenmischen. Die Zuchinischnitte ebenfalls in die Schüssel geben mischen und ca. 20 Minuten die Zucchini in dieser Mischung ruhen lassen.
- # Die Zucchini aus der Schüssel nehmen und in Mehl einige Male wenden und im erhitzten Öl goldbraun braten.
- # Auf den Servierteller und mit Dill bestreuen und warm servieren.

Tipp: Die Zucchinipfanne kann mit Knoblauchjoghurt oder auch als Garnitur zu Fleischgerichten serviert werden.