



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.