



Poêle Courgette

Kabak Tava



4 courgettes de taille moyenne
½ tasse de lait
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'huile
2-3 cuillère à soupe de farine
4-5 branches d'aneth

- # Nettoyez les courgettes, coupez en deux et en largeur, puis faites des petites tranches.
- # Mettez le lait et le sel dans un même bol, mélangez et mettez les courgettes en tranches dans ce mélange. Laissez attendre ces courgettes dans ce mélange pendant 20 minutes.
- # Puis sortez les courgettes et trempez-les directement dans la farine, et laissez dans l'huile jusqu'à qu'elle devient jaune d'or.
- # Saupoudrez de l'aneth puis servez.

N-B: Vous pouvez servir en compagnie de yaourt aux ails ou bien comme garniture à côté des plats de viande.