



Cintme de Courgette

Kabak Çintmesi



3 gousses d'ail
2 tomates moyen
½ bouquet d'aneth
½ cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir moulu

- # Épluchez les courgettes puis coupez en petit morceaux.
- # Hachez les oignons et les ails finement puis faites cuire dans l'huile d'olive. Rajoutez de la pâte de tomate.
- # Rajoutez les courgettes, tournez quelques minutes puis rajoutez les tomates, du flocon de piment rouge et du sel.
- # Vous pouvez rajouter un peu d'eau en fonction de la quantité d'eau.
- # Fermez le couvercle, faites cuire à moyenne température pendant ½ heure.
- # Rajoutez de l'aneth haché juste avant de retirer du feu.

N-B; Cette recette est une spécialité d'Adana.