



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

---

## Zucca nel Forno

Fırında Balkabağı Çorbası



2 pezzi di zucche (250 gr)  
1 tazza di caffè olio vegetale  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di cumino  
Mezzo cucchiaino di sale  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
5 bicchieri d'acqua  
Per il sugo;  
1 bicchiere di latte  
1 cucchiaio di burro  
1,5 cucchiari di farina  
1 cucchiaino di sale

# Le zucche sbucciate si mettono nello stampo di forno. Alla sopra si pizzicano le spezie.

# Poi si cunina nel forno riscaldato a 190 gradi circa per 45 minuti.

# Nella pentola si mettono burro farina e si arrossisce finché la farina diventa viola. Si aggiungono latte e sale. Si cucinano finché arriva alla coerenza di marmellata.

# Sopra di sugo preparato si mettono le zucche cucinate e poi si fa il purè.

# Ultimamente si aggiunge l'acqua e si cucina sul fuoco medio senza miscelare tanto.

#Servirsi in caldo.

**Nota:** La zucca cucinata nel forno avra gusto diverso.