



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.