



Zucca Sinkota

Kabak Sinkonta



6 zucche
2 cipolle
6 spicchi d'aglio
1 cucchiaia salsa di pomodoro
Mezzo bicchiere olio di oliva
Mezzo bicchiere d'acqua
1 cucchiaia succo di limone
1 cucchiaia di sottaceto
1 cucchiaia di farina
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale

- # Le zucche si lavano e si sbucciano poi si tagliano rotonde dimensione di un centimetro.
- # Il vassoio di forno si odia e poi si inseriscono i pezzi di zucche.
- # Le cipolle si tagliano in rotonde aglio si taglia alla sopra si pizzica sale e si miscelano dopo a miscelata preparata si aggiunge sopra di zucche.
- # In un'altra ciotola si miscelano salsa olio d'oliva e succo di limone sotto aceto farina acqua e peperoncino a rosso. Dopo si svuota sopra delle zucche.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 40 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta è riservata di Smirne. Si può preparare anche diverse città di Egeo.