



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

Zucca in Pentola

Kabak Tava



4 zucchiene medie
Mezzo bicchiere di latte
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere d'olio vegetale
2 - 3 cucchiaini di farine
4 - 5 rami di aneto

- # Le zucchine si puliscono bene poi si tagliano in due, poi si ritagliano in verticale come la sopra del coltello.
- # Si prendono in una ciotola sale e latte e si miscelano, le zucchine tagliate si mettono nella questa miscela, le zucchine s'aspettano più o meno per 20 minuti in questa miscela.
- # Dopo le zucchine aversi tolto dalla miscela si mettono subito nella farina, e poi si frittano nell'olio caldo finchè si prendono il colore d'oro.
- # Sopra si mettono neto macinato finemente e si servirsi a caldo.

Nota: Zuchia pentola si può servirsi insieme con i piatti di carne.