



## Cintme di Zuccherò

Kabak Çintmesi



3 spicchi d'aglio  
pomodori  
Mezzo mazzetto di aneto  
Mezzo cucchiaino salsa di pomodoro  
Un bicchierino olio d'oliva  
Un cucchiaino di sale  
Un cucchiaino di peperoncino a rosso  
Un cucchiaino di pepe nero

- # Sbuciano le.zucche e si tagliano dimensione di dado.
- # Le cipolle.ed aglio si macina in fine. Poi arrossiscono con olio d'oliva.
- # Poi si aggiungono le.zucche tagliate e si miscelano dopo si aggiungono i pomodori peperoncino a rosso e sale.
- # Secondo quantità liquido di pomodoro si può aggiungere l'acqua.
- # Si coperta coperta il coperchio e si cucina circa per mezz'ora.
- # Subito prima di levare dal fuoco si aggiunge aneto pestato.

**Nota:** Cintme zucca è riservata alla zona di Adana.