



Zucca al Latte

Kabak Sütlüsü



1 kg di zucca di miele sbuciate
Quasi 1 bicchiere di zucchero
2 bicchieri di latte
1 pizzico di sale
Acqua

- # Le zucche si tagliano in piccole e poi si mettono in una pentola alla sopra si aggiunge acqua calda.
- # Il coperchio di pentola si coperta e si cucinano Finché le zucche diventano bene morbide.
- # Dopo aver cucinato il si miscelano bene con il blender.
- # Alla sopra si aggiungono sale zucchero e latte Poi si inserisce di nuovo la pentola sul fuoco medio.
- # Si cucina con miscelare finché arriva al momento di bollire Poi il fuoco si regola a basso e si continua a cucinare ancora per 5 minuti.
- # Il dolce preparato si condividono nelle tazze poi si inseriscono anello frigo per due ore. Dopo aver freddato servirsi.

Nota: Dolce di zucca al latte è una ricetta regionale nella zona di Rize.