



Insalata di Zucca con Yogurt

Yoğurtlu Kabak Salatası



2 zucche medie
1 bicchiere di yogurt
3 spicchi d'aglio
Mezzo mazzetto di aneto
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
1 bicchiere olio d'oliva

- # Le sbucie delle zucche si prendono. Si tagliano rotonde.
- # Nella padella simette olio d'oliva , dentro si mettono le zucche tagliate, si friggono finchè morbidono .
- # Le zucche fritte si prendono sul piatto senza filtrare olio. Si pestano con la forchetta e si lascia afreddare.
- # In una ciotola si miscela lo yogurt, sopra si aggiungono aneto pestato insieme sale con aglio.
- # L'ultimamente si aggiunge zucca freddata e si mescolano bene.
- # Si prende nel piatto da servire e si fugura la sopra come volendo.

Nota: Non si aggiunge oltre olio insalta , perche esiste olio delle zucche.