



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

"Синконт" из кабачков

Kabak Sinkonta



6 шт. кабачков
2 луковицы
6 зубчиков чеснока
1 ст.л. с горкой томатной пасты
0,5 стакана оливкового масла
0,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона
1 ст.л. уксуса
1 ст.л. муки
1 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. соли

- # Кабачки помыть, кожуру поскрести и порезать кружочками шириной 1 см.
- # Не большую форму для выпечки смазать маслом и разложить кружочки.
- # Лук порезать полукольцами, чеснок мелко порубить, добавить соль и хорошо помять руками, затем выложить на кабачки.
- # В миске хорошо размешать томатную пасту, оливковое масло, сок лимона, уксус, муку, воду, красный перец и соль, затем полить кабачки.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить минут 40.
- # Подавать теплым.

Рецепт принадлежит г. Измир. В других провинциях Эгейского моря также готовят из тыквы.