1. **Kusa maa labana.** (plato muy fresco para el verano)

**Ingredientes**

* Calabacín mediano-1-asado en el horno.
* Yogur natural-1
* Ajo-1/2
* Sal
* Aceite de oliva virgen extra.

**Elaboración**:

1. Asar el calabacín (ver [Muttabal betinjan](file:///F:\Mazza-curso%20cocina-14\Muttabal%20betinjan.docx)).dejar a enfriarse.
2. Batir en batidora eléctrica el calabacín, el yogur el ½ ajo.
3. Servir en un plato plano, ajustar la sal y añadir aceite de oliva virgen extra, decorar como el muttabal.
4. Se sirve frío, con pan pita (con cualquier pan).