



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Ensalada de remolacha roja

Pancar Salatası



500 gramos de remolacha roja
3 dientes de ajo
2 cucharadas de aceite de oliva
Jugo de un limón
1 cucharadita de sal

- # Hervir la remolacha roja con un poco de agua, cáscara de ellos.
- # Slice sin embargo que desea y el lugar en la placa de servicio.
- # Libra los dientes de ajo con un poco de sal y añadir el aceite de oliva, zumo de limón y la sal y mezclar.
- # Vierta esta mezcla en toda la mezcla en la placa de servicio.
- # Refrigere durante unas horas. Servir.

Nota: Puede usar 7 cucharadas de vinagre de uva en lugar de jugo de limón.