



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

Ensalada de patatas

Patates Salatası



3 patatas medianas
10 cebollas verdes
7-8 tallos de perejil
4 cucharadas de aceite de oliva
Jugo de medio limón
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de sal

- # Hervir las patatas, pelar, cortar en trozos del tamaño de avellanas.
- # Añadir rodajas finamente la cebolla verde, perejil y mezclar.
- # Ponga el aceite de oliva, zumo de limón y la sal en un recipiente profundo y bata.
- # Vierta esta mezcla en todo el patatas.
- # Por último espolvorear el comino, y mezclar sin maceración las patatas.
- # Resto él por cerca de 1-2 horas, y luego servir.

Nota: se puede preparar esta ensalada de freír las patatas en lugar de ebullición de ellos, deberá disminuir la medición del aceite de oliva en ese caso.