



كُلُوا وَاشْرِبُوا وَلَا تُنْسِرُوهَا (الأعراف ٣١)
بَايُو أَتَابِي لذِيذَ الْمَتَوَاضِعِ مِنْ وَصْفَاتِ الْأَكْلِ

سلطة فلفل

Biber Salatası



نصف كيلو غرام فلفل
٣ أسنان ثوم
١ قهوة فنجان خل العسل
٢ ملعقة حساء زيت الزيتون
١ ملعقة شاي ملح

- # يشوى الفلفل على المحجرة أو على الشيشة
- # يسكب عليها مخلط الزيت الزيتون والخل
- # وتنثر عليها الملح واليسماق المضروبة
- # يفلق الطبق بالبقاء آخر ويبقى في الثلاجة ٦ - ٧ ساعات
- # وتقدم الخدمة

ملاحظة : ويبقى هذه السلطة مدة أيام ويمكننا أن نأكل هذه السلطة في الأيام التالية وعندما يبقى في الثلاجة يزداد لذته