



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

Ensalada italiana

İtalyan Salatası



- 3 tomates, grandes y duros
- 5 rebanadas de salami
- 1 pepino
- 2 pimientos verdes largos
- 2 hojas de repollo lechuga
- 1 cucharadita de albahaca seca dulce
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de migas
- 3 cucharadas de vinagre
- 3 cucharadas de agua tibia
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal, pimienta negro

Pelar los tomates, cortar en trozos del tamaño de avellanas.

Quitar las semillas de los pimientos, les cortan un poquito más grande, cortar el pepino en trozos de tamaño de avellanas también.

Ponga finamente picado col lechuga, tomates, pimientos y pepinos en un recipiente profundo.

Añadir la salsa que se preparó con migajas, puré de ajo, vinagre, agua, aceite de oliva y albahaca dulce seca, mezclar.

Por último, añadir los cubos de salami en rodajas, sal, pimienta negro y mezclar.

Ponga en la placa de servicio.

Nota: Usted puede obtener un sabor diferente mediante la adición de vinagre de manzana en el mismo.