



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

Ensalada de maíz

Mısır Salatası



1 lata de atún pescado (5,6 onzas)
1 vaso seca ickers
1 cebolla pequeña
1 cebolla verde
1 pimiento rojo
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1/2 cucharadita de sal

- # Hervir la ickers secos en una olla a presión. (durante 25 minutos después de que empiece a hervir)
- # Tajada de las cebollas en medias círculos, amasar con las rebanadas de 1/2 cucharadita de sal.
- # Slice sólo las partes verdes de la cebolla verde finamente.
- # Dice el pimiento rojo.
- # Ponga la ickers hervido, cortado en dados pimiento rojo, cebolla verde y cebolla en un tazón. Añadir el atún enlatado de pescado, pimiento rojo triturado y sal de él.
- # Mezclar todos los ingredientes suavemente, sin maceración durante la mezcla. (El petróleo en el atún enlatado de pescado es suficiente para la ensalada.)
- # Coloque la ensalada en el plato de servicio y servir.

Nota: Para ahorrar tiempo y obtener un mejor sabor que puede utilizar el maíz en conserva (250 gramos) para la preparación de esta ensalada.