



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

Ensalada de pastores

Çoban Salatası



1 cebolla, de mediano tamaño
2 tomates, de mediano tamaño
1 pepino, de tamaño medio
2 pimientos verdes largo
5-6 tallos de perejil
1/2 cucharadita de zumaque
3/4 cucharadita de sal

Por Sauce:
2 cucharadas de aceite de oliva
Jugo de medio limón

- # Cortar la cebolla en medias piezas en forma de círculo, llovizna zumaque y la sal en ella, frotar hasta que se ablanda un poco.
- # Dados los tomates, los pimientos finamente rebanada, y los pepinos en el tramo medio círculos.
- # Mezclar todos los ingredientes, y añadir a la cebolla en rodajas y se frota.
- # Mezclar el jugo de limón con el aceite de oliva en un tazón pequeño, y verter todo la ensalada.
- # Por último espolvorear perejil finamente rebanado todo.

Nota: Debido a la utilización de sal mientras que roce la cebolla, hay necesidad de añadir más sal.