



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

Ensalada de apio

Kereviz Salatası



2 medianos apio
3 cucharadas de aceite de oliva
Jugo de un limón
1 / 2 cucharadita de sal
3-4 tallos de perejil

- # Pelar los apio, cortado en círculos, cada uno de ellos tiene 1 dedo de espesor.
- # Pon 1 litro de agua en la olla, añadir un poco de sal, colocar a fuego medio, agregue el apio en rodajas.
- # Hervir hasta ablandar la apio.
- # Cuando el apio suavizar las saque de la de agua y desagüe.
- # Lugar apio la ensalada en un plato llano.
- # Vierta la mezcla de salsa de aceite, limón y sal de todo.
- # Refrigerar por 2 horas.
- # Coloque las hojas de perejil sobre la ensalada justo antes de servir.

Nota: Esta es una buena manera de cocinar una ensalada con apio para hacer que la gente gusta, que no gusta de hecho.