



Salade De Pain

Ekmek Salatası



- 1 paquet de pain grillé prêt
- 2 carottes
- ½ tasse d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 3 cuillères à soupe de yaourt
- 8-10 branches d'aneth
- 8-10 brins de persil
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge
- 1 cuillère à café de sel

- # Épluchez les carottes puis rapez avec la grosse partie de la râpe.
- # Mettez de l'huile d'olive dans une poêle puis placez à basse température. Rajoutez les carottes, puis laissez cuire jusqu'au ramolissement.
- # Mettez dans un autre bol, du yaourt, de la mayonnaise, du sel et des ails écrasés.
- # Rajoutez les carottes cuites et refroidies, du persil finement hachés, de l'aneth, du flocon de piment rouge et du cumin. Mélangez l'ensemble.
- # Dispersez les pains grillés, puis rajoutez dans le mélange.
- # Prenez dans une assiette, décorez avec du persil et de l'aneth.

N-B; Si vous voulez consommer la salade plus molle, vous pouvez ramener la salade ½ heure plus tard. Si vous voulez un état croustillant, vous devez consommer rapidement.