



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Piyaz Aux Olives

Zeytin Piyazı



½ kg d'olives vertes
5 oignons verts
½ bouquet de persil
2 gousses d'ail
1 tasse d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de grenade
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 poignée de noix

- # Hachez finement les oignons, le persil et les ails.
- # Rajoutez ces ingrédients dans les olives dénoyautés.
- # Rajoutez de l'huile d'olive, de la grenade et du flocon de piment rouge puis mélangez.
- # Prenez dans une assiette, puis saupoudrez des noix concassées grossièrement.

N-B; Cette recette se prépare dans la région de Gaziantep, quand la récolte d'olive commence.