



Salade de Pâte Au Piment

Biberli Makarna Salatası



½ paquet de pâtes
2,5 tasses d'eau
2 poivrons
1 poivron rouge
2 gousses d'ail
½ bouquet d'aneth
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de moutarde
1 citron
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel.

Mettez de l'eau, du sel et la moitié de l'huile. Placez à moyenne température, jetez les pâtes quand l'eau bouilli. Fermez le couvercle puis faites cuire jusqu'à que la pâte absorbe l'eau.

Prenez la pâte dans un autre bol puis laissez refroidir.

Coupez les piments en petit morceaux. Hachez les ails et l'aneth finement. Rajoutez sur les pâtes.

Mélangez du jus de citron, de la moutarde, du flocon de piment rouge, l'huile d'olive qui reste et du sel.

Versez la sauce sur les pâtes puis mélangez.

N-B; Vous pouvez rajouter 1 cuillère à soupe de ketchup dans la salade.