



Salade Grillé

Köz Salatası



2 poivrons rouge
2 aubergines
2 courgettes
5 gousses d'ail
2 piments
5 oignons verts
5 cuillère à soupe d'huile d'olive
Le jus d' ½ citron
½ cuillère à café de sel

Grillez tous les légumes sur le four ou sur un grill. Puis épluchez les piments, sortez les pépins et coupez en forme de cubes.

Épluchez les aubergines et haché finement. Coupez les courgettes en forme de carré. Hachez finement les oignons frais.

Mettez tous les ingrédients dans un bol creux. Rajoutez des ails haché finement, de l'huile d'olive, et du mélange composé de sel et du jus de citron.

Prenez la salade sur une assiette puis servez.

N-B: Si vous laissez attendre la salade au réfrigérateur pendant 2-3 jours, le goût de la salade sera plus meilleur.