



## Salade aux Piments

Biber Salatası



½ kg. De piment charleston  
3 pouces d'ail  
1 coupe à café de vinaigre de raisin  
2 cuillères à café d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel

- # Grillez les piments au four ou au barbecue.
- # Installez sur une assiette de service.
- # Rajoutez au-dessus, le mélange de vinaigre et d'huile d'olive.
- # Rajoutez tout au-dessus, les ails battus et le sel.
- # Couvrez l'assiette avec une autre assiette, puis laissez reposer pendant 6-7 heures.
- # Faites le service.

N-B : Vous pouvez consommer cette salade pendant plusieurs jours. Le gout de cette salade augmente quand elle reste au réfrigérateur.