



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Insalata Italiana

İtalyan Salatası



3 pomodori grossi e duri
5 fette di salame
1 cetriolo
1 pepe italiana
2 fogli di ricci
1 cucchiaino di di basilico secco
3 spicchi d'aglio
2 cucchiiai farina di pangrattate
3 cucchiiai d'aceti
3 cucchiiai d'acqua mezza calda
4 cucchiiai olio d'olive
1 cuchaiaino di sale, pepenero

Si sbucciano i pomodori e si tagliano come la grandezza di nocciole.
Si tolgono i semi delle pepe e si tagliano un pò più grosse e si taglia la grandezza di nocciole anche cetriolo.
Si mettono insieme in una ciotola profonda ricci tagliati finemente, pomodoro, pepe e cetriolo.
E sopra si mescola la sosa che si ha fatto della farina di pangrattate, aglio pestato, aceto, acqua, olio d'oliva , e basilico secco .
L'ultimamente si mescolano la salme tagliate finemente , sale e pepenero.
E si prendono nel piatto da servire.

Nota: Nella insalata d'italiana se si aggiunge l'aceto di mela si avra un gusto diverso.