



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

Insalata di Cokelek

Çökelek Salatası



Una tazza di cokelek
4 cipolle fresche
3 pepe
Due pomodori
15 o 20 prezzemoli
5 cucchiaini olio d'oliva
Un cucchiaino di peperoncino a rosso
Un cucchiaio di cumino
Mezzo cucchiaino di sale

Cipolle fresche e prezzemolo si macinano infine poi si levano i semi delle perché si tagliano infine pomodori si tagliano dimensione di cubo.

Nella miselata si aggiungono cokelek e si miscela bene con la forchetta alla sopra si aggiungono cipolle pepe pomodori cumino sale e peperoncino a rosso.

Ultimamente si aggiungono i pomodori e si miscelano con attenzione dopo va miselata si prende nel piatto da servire e si porta al tavolo.

Nota: Per il posto di cokelek si può usare anche il formaggio senza grasso.