



Insalata d'Antep

Antep Salatası



3 pomodori
2 pepe
1 pepe rosso
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaiino di sale
Per la sopra;
2 cucchiai di melagrana
2 cucchiai di d'acqua
1 bicchierino di menta secca
1 bicchierino di sommacco
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso

Le cipolle si tagliano infine poi si miscela e si mette in una ciotola.

Alla sopra si aggiungono pomodoro tagliato, prezzemolo macinato, menta fresca , pepe rosso e pepe poi si miscelano.

In un'altra ciotola si miscelano menta secca, l'acqua, peperoncino a rosso si miscelano e poi si mette alla sopra d'insalata.

Servirsi tra mezz'ora.

Nota: Nella ricetta di questa insalata non si usa olio.