



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

---

## Insalata di Camomilla

Papatya Salatası



6 patate  
Mezzo limone  
3 cucchiaini olio d'oliva  
Mezzo cucchiaino di cumino  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
1 bicchierino di piselli in scatola  
1 cucchiaino di mais in scatola  
1 carota  
2 cucchiaini di maionese  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per decorare;  
2 uova  
10-15 prezzemolo

- # Si puliscono insieme carote e patate e poi si sbuciano.
- # Le patate si tagliano in qualche pezzi alla sua frase aggiungono olio d'oliva succo di limone Cumino e sale se mi dicevano bene con miscelatore finché diventa purè.
- # Pure preparato si divide in sette pezzi uguali ogni pezzo si rotola come pallina.
- # In mezzo del piatto da servire si mette il primo pallino intorno di questo pallino se mettono gli altri 6 pezzi come si cura di fiore.
- # Dopo se schiacciano in mezze delle palline.
- # Dall'altra parte si tagliano le carote dimensione di dado alla sopra se aggiungono piselli sale maionese.
- # Poi la miscela che abbiamo si riempire dentro delle palline preparate.
- # Poi si levano tuorlo delle uova bollite si schiacciano e pizzicano sopra delle palline preparate.
- # Parte bianche delle uova si tagliano e poi si inseriscono fra delle palline.
- # Ultimamente prezzemolo macinato si inserisce nella parte vuote del piattino.

**Nota:** Parte di pure di questa insalata si può preparare anche con schiacciare di latte.