



Antipasto con Mais

Misirli Kanepe



1 tazza di yogurt
1 scatola di mais bollita
1 pepe rosso
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di menta
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
5 bicchieri olio d'oliva
1 pacco pane di toast

Primamente si miscelano bene yogurt ed olio di oliva.

Poi alla sopra si aggiungono peperoncino a rosso sale menta e Comino si miscelano poi si aggiungono scatola di mais aglio pestato e pepe rosso tagliato infine.

La miscelata preparata si mette sopra dei panini toast e si servirsi.

Nota: Yogurt filtrato non si lascia il liquido per questo motivo si preferisce di usare nelle preparazione di antipasti.