



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

Saldalya con Le Foglie

Asma Yapağında Saldalya



40 pesci
40 foglie di uva
Per il sugo;
1 bicchiere olio d'oliva
1 limone
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepe nero

- # I pesci si prendono in una ciotola profonda. Dall'altra parte si miscelano olio d'oliva sale e succo di limone . Si aggiunge sopra di pesci e si miscelano.
- # I pesci si riposano circa per 1 ora parte sotto di frigo.
- # Poi le foglie di uva si mettono sopra di tavolo poi sopra di ogni foglie si mette un pesce. Poi si fa il rullo.
- # Poi si filano nel vassajo oliato ed alla sopra si mette ilio d'oliva.
- # Poi si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano circa per mezz'ora.
- # Servirsi insieme con le foglie e si mangia senza foglie.

Nota: È una ricetta della zona di Canakkale. Questa ricetta si può prepararla con foglie fresche ed anche con foglie in barattolo.