



Saldalya con Le Foglie

Asma Yaprağında Saldalya



40 pesci
40 foglie di uva
Per il sugo;
1 bicchiere olio d'oliva
1 limone
1 cucchiaiino di sale
Mezzo cucchiaiino 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 vassaio oliato ed alla sopra si mette ilio d'oliva.

Poi si cucinanano nel forno riscaldato a180 gradi e si cucinano circa per mezz'ora.

Servirsi insieme con le foglie e si mangia senza foglie.

Nota: Èd una ricetta della zona di Canakkale. Questa ricetta si può preparare con foglie fresco ed anche con foglie in barattole.