



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

Saldalya con Le Foglie

Asma Yaprağında 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 a180 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 prepararae con foglie fresco ed anche con foglie in barattole.