



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

---

## Insalata d'Uova

Yumurta Salatası



5 uova bollite  
5 cipolle  
10 o 15 prezzemoli  
5 o 10 aneto  
Un cucchiaino di pepe nero  
Una tazzina di caffè olio d'oliva  
3 cucchiari sotto aceto d'uva  
Un cucchiaino di sale  
Olive nere

# Le uova si mettono nell'acqua e quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso e si continua a bollire ancora per 5 minuti poi si lievano dall'acqua e si mettono nell'acqua fredda  
# In questo momento si macinano bene prezzemolo aneto e cipolle  
# Poi si sbucciano le uova e poi si tagliano 12 uova si mette ad una parte lper figurare.  
# La miscelata preparata si mette nella ciotola da miscelare alla sopra si aggiungono olio d'oliva, sotto aceto, sale e pepe nero si miscelano.  
# Dopo insalata preparata si prende nel piatto da servire alla sopra si mette uova in mezzo di insalata dopo ai fianchi si filano le olive nere.

Nota: Uova bollite si deve levare dalle l'acqua altrimenti parte gialle cambiano i colori.