



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.