



## 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 cucchiali 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 taglano 12 uova si mette ad una parte Iper 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.