



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

Insala di Zahter

Zahter Salatası



1 mazzetto di zahder fresche
4 cipolle
Mezzo mazzetto di prezzemolo
15-20 di olive verde
1 cucchiaino di pepe rosso
1 cucchiaino di sale
4 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaio di melagrana

- # Zahder cipolla e prezzemolo si macinano infine. Si levano i semi di olive poi si tagliano.
- # Zahder e cipolla si prende in una ciotola. Alla sopra si aggiunge sale e poi si schiaccia non troppo.
- # Poi si aggiungono olive pepe rosso prezzemolo poi si moscelano.
- # Ultimamente si aggiungono melagrana e olio d'oliva.

Nota: Insalata di è riservata riservata della zona di Antakya.