



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

Insalata di Pane

Ekmek Salatası



1 pacco di pane arrosite
2 carote
Mezzo bicchierino olio d'oliva
2 cucchiari di maionese
3 cucchiari di yogurt
8-10 aneto
8-10 prezzemoli
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale

Primamente si sbucciano le carote e si grattugiano.

Nella padella si mette l'olio d'oliva e la padella si inserisce sul fuoco medio dopo si aggiungono i pezzi di carote e si arrossiscono finché diventano bene morbide.

In un'altra ciotola si mettono yogurt maionese sale ed aglio pestato si miscelano bene.

Dentro carote arrostate si aggiungono prezzemolo macinato Aneto macinato peperoncino a rosso e cumino si miscelano.

Pane arrostate si tagliano come dimensione di dado e si aggiunge dentro miscelata preparata.

La miscelata preparata si prende nel piatto da servire e dai fianchi si mettono a maionese ed aneto.

Nota: Se volendo di consumare insalata morbida si può portare al tavolo dopo mezz'ora Se volendo di consumare insalata croccante si porta subito al tavolo.