



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

Ferah Cacik

Ferah Cacik



1 tazza di yogurt filtrato
1 tazza d'acqua
1 spicchio d'aglio
1 piccolo cetriolo
10-12 rami di menta
10-12 rami di aneto
10-12 rami di porcellana
10-15 rami di basilico
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
4-5 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

Yogurt acqua e sale si miscelano.

Aglio si pesta Aneto basilico e menta si miscelano cetrioli si tagliano infine.

I materiali preparati si miscelano insieme.

La miscelata preparata si riempisce nelle tazze alla sopra si pizzica peperoncino a rosso e si mette olio d'oliva.

Nota: Questa ricetta si usa in genere nel mese di Ramadan. Per freddezza.