



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

Insata di Gavurdagi

Gavurdağı Salatası



4 pomodori
1 cipolla
2 pepe italiane
Mezzo mazzetto di menta fresche
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
2 cucchiari di melagrane
6 cucchiari olio d'oliva
Per interno;
1 bicchierino di noce

Le cipolle si tagliano in fine. Si aggiunge sale e si schiaccia per un po.
I pomodori si tagliano grandezza di dado. E si macinano prezzemolo menta in fine. Si levano i semi di pepe. Si tagliano in piccole.
I materiali si miscelano. Peperoncino a rosso melagrana ed olio d'oliva si miscelano bene.
Poi si mettono nel piatto da servire ed alla sopra si mette noce pestato.

Nota: La differenza di questa insalata ed usare noce.