



## 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 cucchiali di melagrane  
6 cucchiali 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 ala sopra si mette noce pestato.

Nota: La differenza di questa insalata ed usare noce.