



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

Amiral Surme

Amiral Sürme



1 tazza di yogurt
1 pezzo di formaggio
1 tazzina di caffè olio d'oliva
1 cucchiaino salsa di pepe
5-10 aneto
5-10 menta fresca
1 cucchiaino di cumino secco
1 cucchiaino di sale
Pane di toast

- # Yogurt formaggio sale ed olio d'oliva si miscelano bene.
- # Si aggiungono salsa e cumino. Si miscelano bene.
- # Si aggiungono menta secca e prezzemolo macinato.
- # I fianchi di pane si levano.poi si tagliano in forma croce.
- # Sugli pezzi si mette dalla.miscelata preparata.
- # Si filano nel piatto da servire ed in mezzo si mette stuzzicadenti.

Nota: Se volendo si può aggiungere anche uno spicchio d'aglio.