



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

Antipasto Triangolo

Üçgen Kanepe



3 cucchiaini di yogurt filtrato
1 cucchiaino di pepe rosso a polverato
1,5 cucchiaini di menta secca
1 cucchiaino olio d'oliva
Mezzo cucchiaino di sale
2 spicchi di aglio
6 fetti pane di toast
Per Figuararsi;
Foglie di menta fresca

Gli agli si sbucinao e si pestano con sale che babiamo.
Yogurt si prende nella tazza e si aggiunge oliod'oliva si liquida.
Sopra si aggiungono agli pestati, menta e pepe rosso a polverato , miscelano bene.
I pane di toast si tagliano dall'angola all'angolo e diventano triangoli.
L'antipasto che preparato si mette sopra dei fetti triangoli.
Poi gli antipasti si mettono nel piatto da servirsi e nei finachi e in mezzi si mettono foglie di menta fresca, si servirsi.

Nota: Dopo che preparato la miscela d'antipasto trinagolo si può conservarsi nello frigo . Si mette sopra dei pani il momento di tarttarsi.