



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

---

## Insalato di Brace

Köz Salatası



2 pepe grossi  
2 melanzane  
2 zucche  
5 spicchi d'aglio  
2 pepe da ripieno  
5 cipolle fresche  
5 cucchiaino olio d'oliva  
Mezzo succo di limone  
Mezzo cucchiaino di sale

# Tutte le verdure si arrossiscono sopra il fuoco oppure nel forno elettrico. Poi si sbuciano le pepe e si levano i semi. Si tagliano in quadrate.

# Melanzane si sbuciano , si tagliano fine, zucche si tagliano in quadrate ,le cipolle si macinano fine.

# Tutte materiali si mettono nella ciotola da mescolare, Sopra si aggiungono aglio pestato , olio d'oliva, succo di limone e sale .

# Poi insalata preparata si prende nel piatto da servire e si porta al tavolo.

**Nota:** Se si porta al tavolo dopo aver aspettato nello frigo per 2 - 3 giorni il gusto sara meglio.