



Insalato di Brace

Köz Salatası



2 pepe grossi
2 melanzane
2 zucche
5 spicchi d'aglio
2 pepe da ripieno
5 cipolle fresche
5 cucchiaia 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 sbucano le pepe e si levano i semi. Si tagliano in quadrate.

Melanzane si sbucano , 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.