



Insalata di Porcellana

Semizotu Salatası



1 mazzetta di porcellana
1 bicchiere yogurt
2 cucchiai olio d'oliva
1 manciata interno di noce
1 cucchiaio di aceto
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaiino di sale

- # Porcellana si pulisce bene, poi si lava bene, e si filtra bene poi si taglano grandezza di 1 dito.
- # Poi yogurt si mescola bene, sopra si aggiungono aglio pestato, olio d'oliva aceto e sale poi interno di noce , si mescolano bene.
- # Poi la miscela di yogurt si mette sopra porcellana e si mescola, Si prende nel piatto da servire , si figura come volendo. E si porta al tavolo.

Nota: Preparazione di questa insalata preferisco di usare porcellana fresca.