



Insalata di Kumpir

Kumpir Salatası



4 patate
2 cetrioli
4 cucchiali di maionese
8 cucchiali di yogurt
8 - 10 rami di aneto
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di pepenero

- # Le patate si bolliscono, si sbucano poi isi pestano con la forchetta .
- # Maionese, yogurt, sale si mescolano bene. poi si aggiunge patata pestata e si mescolano.
- # Poi si aggiungono pomodoro cetriolo tagliato in fine, aglio pestato, aneto macinato, pepenero e peproncino a rosso , si mescolano bene.
- # Poi insalata preparata si mette nel piatto da servire , si figura secondo come vuole.

Nota: In kumpir non si aggiunge olio in più perchè vine basta olio di maionese.