



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

Insalata della Pepe

Biber Salatası



Mezzo kg. pepe del ciarliston
3 spicchi aglio
1 tazza del caffè? aceto d? uva
2 cucchiali olio d?oliva
1 cucchiaino di sale

- # Le pepe si arrossiscono sul fuoco o sulla griglia.
- # E si mettono a fianchi a fianchi nella piastra da servire.
- # Sopra si mette la miscela del olio d?oliva e aceto.
- # La sopra si mette sale e aglio pestato.
- # Si chiude sopra con un altro piastra e poi si mette nel frigo per riposare 6 -7 ore.
- # Si fa servire.

Nota: Questa insalata si può consumarsi anche dopo degli giorni. Aumenta il gusto finché sta nel frigo.