



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

---

## Insalata della Patata

Patates Salatası



3 patate medie garndezze  
10 cipolle fresche  
7 ? 8 rami di prezzemolo  
4 cucchiia olio d?oliva  
Mezzo succo di limone  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di sale

- # Le patate si bolliscono, e si sbucciano, e si tagliano come le grandezze dei noci.
- # E sopra si aggiungono le cipolle fresche macinate, prezzemolo e si mette la sale e si mescola bene.
- # Nella ciotola infondo si mettono olio d?oliva, succo di limone, sale e mescolano.
- # Questa miscela si aggiunge nella miscela ma sense impastimento .
- # L?ultimamente sopra si sprutta il cumino e si mescola senza impastare le patate.
- # Dopo aversi riposato 1- 2 ore si fa servirsi.

**Nota:** Questa insalata si puo? peparare con arrossimento delle patate , in quel momento si deve mettere poco olio d?oliva, perche? ci sono gia olio d?oliva dal arrossimento delle patate.