



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

Insalata della Patata

Patates Salatası



3 patate medie gardezze
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.