# Rotolamento di Patata

Patates Yuvarlaması

4 patate
3 spicchi d'aglio
4 cucchiai olio d'oliva
Mezzo limone
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
3 cucchiai di sommacco
10 o 12 prezzemoli

# Le patate si bolliscono e poi si sbucciano dopo si grattugiano.
# Alla sopra si aggiungono agli attestato cumino sale olio d'oliva e succo di limone poi si impastano bene.
# Dopo dalla miscelata preparata prendono i pezzi dimensione di noce. Poi di questi pezzi si muovono dentro di prezzemolo macinato. L'altro pezzo si muove dentro di sommacco.
# Metà dei impasti si muove con prezzemolo l'altra metà si muaove con il sommacco.
# Poi si mettono nei piatti da servire e servirsi.

Nota: Rotolamento di patata si consuma come garniture insime con griglia di carne o pollo.