



## Rondée De Pomme De Terre

Patates Yuvarlaması



4 pommes de terre  
3 gousses d'ail  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
½ citron  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface :  
3 cuillères à café de sumac  
10-12 brins de persil

- # Faites bouillir les pommes de terre puis épluchez la peau. Râpez avec la grosse partie de la râpe.
- # Rajoutez des ails haché finement, du cumin, du sel, de l'huile d'olive et d jus de citron. Pétrissez jusqu'au rassemblement.
- # Prenez des morceaux de mélange de la taille d'une noix. Roulez dans le persil haché. Roulez une autre boule dans le sumac.
- # De cette façon, la moitié du mélange est au sumac et l'autre moitié au persil.
- # Placez dans une assiette puis ramenez à table.

N-B; Cette recette se consomme en tant que garniture aux cotés des viandes de poulet et des grills.