



Paca De Pomme De Terre

Patates Paçası



4 pommes de terre moyennes
2 tasses de yaourt
2 œufs
7 gousses d'ail
4 tasse d'eau
8 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à café de sel
Pour la surface ;
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 tasse à thé d'huile végétale

- # Laissez bouillir les pommes de terres, épluchez puis râpez.
- # Mettez 8 cuillère à soupe d'huile végétale dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les pommes de terre râpées. Laissez cuire en mélangeant pendant 5 minutes.
- # Pendant que les pommes de terre refroidissent, mettez dans un bol creux, du yaourt, des œufs, des ails écrasés, du sel et 4 tasses d'eau puis mélangez.
- # Rajoutez le mélange de yaourt dans les pommes de terre puis placez au four.
- # Mélangez la soupe régulièrement jusqu'au point de bouillir. Puis baissez la température et laissez cuire encore 5 minutes.
- # Mettez dans les bols, versez du flocon de piment rouge chauffé dans l'huile.

N-B: Cette recette est une soupe aimée de la région de Kastamonu. L'ail de Tasköprü pousse dans cette région.