



Kaygana di Patata

Patates Kaygası



3 patate
6 uova
1 bicchiere di formaggio grattugiato
15 o 20 prezzemoli
Mezzo cucchiaiino olio di girasole
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso
1 cucchiaiino di sale

- # Patate si bolliscono e poi si sbucciano e dopo si pestano.
- # In una ciotola profonda si rompono le uova alla sua pra si aggiunge il sale e si miscela finché perde la forma.
- # Alla sopra si aggiungono le patate estate formaggio grattugiato prezzemolo e peperoncino a rossa si miscelano.
- # La metà di olio si mette nella padella poi si scalda olio.
- # La metà di miscelata preparata si svuota dentro di padella e si liscia con il cucchiaio.
- # Si cucinano tutte e due parte poi prende nel piatto da servire.
- # L'altra metà di miscelata si fa ugualmente.
- # Si porta in caldo al tavolo.

Nota: Questa è una ricetta della zona di Ordu. (una provincia Turca della zona di Marnero)