



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

Kaygana di Patata

Patates Kayganasi



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

- # Patate si bolliscono e poi si sbucciano e dopo si pestano.
- # In una ciotola profonda si rompono le uova alla sua prà 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 scaldano.
- # 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)