



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

---

## Rotolamento di Patata

Patates Yuvarlaması



4 patate  
3 spicchi d'aglio  
4 cucchiari olio d'oliva  
Mezzo limone  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
3 cucchiari 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 muove con il sommacco.
- # Poi si mettono nei piatti da servire e servirsi.

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