



Rotolamento di Patata

Patates Yuvarlaması



4 patate
3 spicchi d'aglio
4 cucchiali olio d'oliva
Mezzo limone
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
3 cucchiali 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.