



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

Fritte di Tatar

Tatar Kızartması



40 pepe italiane seccate
2 bicchieri olio vegetale
1 bicchiere di yogurt
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale

- # Sopra delle pepe si mette l'acqua calda dopo si inserisce sul fuoco medio e si coperta il coperchio così si bolliscono finché diventano morbide.
- # Dopo le pepe si levano dall'acqua e si filtrano.
- # Poi nella padella si mette olio vegetale e dopo aver riscaldato si mettono le pepe.
- # Si friggono bene tutte e due facciate poi si prendono nel piatto da servire.
- # Aglio si pesta bene dopo si aggiungono yogurt e sale poi si miscela.
- # La miscelata di yogurt si mette sopra delle Pepe.

Nota: Se c'è il tempo le pepe secche si possono bagnare anche a una notte prima con l'acqua fredda.