



## 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 pesto 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.