



Miscelata di Porro

Pırasa Karması



1 kg di porri
1 bicchiere farina di mais
1 bicchierino olio vegetale
Mezzo cucchiaino di salsa
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale
1-2 bicchieri d'acqua

- # I porri tagliano fine e poi si mettono dentro olio riscaldato.
- # Si coperta il coperchio di pentola e si cucina finchè porri diventano morbidi.
- # Dopo si aggiungono salsa pepe nero e sale si arrossiscono ancora per qualche minuti.
- # Ppi si leva dal fuoco e si aspetta per frescare.
- # Dopo si aggiunge farina di mais e si miscela. Si inserisce di nuovo sul fuoco medio.
- # Si aggiunge acqua e si miscela poi il coperchio si coperta. Si cucina ancora per 10 minuti.

Nota: Questa ricetta è riservata alla zona di Samsun.