



Ripieno della Patata

Patates Dolması



500 gr. patate piccole
100 gr. carne macinata di vitello
1 cipolla secca grossa
1 bicchierino di riso
8 - 10 rami di prezzemoli e aneti
1 cucchiaio di farina
1 succo di limone
1 uova
4 cucchiali d'olio vegetale
1 cucchiaiino di sale
1 cucchiaiino di peperoncino rosso
3 bicchieri d'acque

- # Le patate si sbucano e si scavano i dentri, e si lasciano in una piatta in fondo pieno d'acqua per non diventarsi nere.
- # Si mettono in una piatta le cipolle tagliate finemente, prezzemoli, sale, carne macinata, riso e poi si miscelano bene così si prepara la miscela dell'interno.
- # Questa miscela che preparata si riempiscono nelle patate scavate.
- # Queste riempite preparate si mettono in una ciotola e sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acque calde, poi si chiude il coperchio, si cucinano sul fuoco medio per 20- 25 minuti.
- # Si miscelano insieme la farina, aneto, uova e succo di limone poi questa miscelata si mette sopra delle riepine cucinate.
- # L'ultimamente si riscaldano olio e pepe verde e poi si mettono sopra delle ripiene patate.
- # Si fa servirsi a caldo.

Nota: Questa ripiena , si può prepararsi anche senza d'essere la miscela che si è preparata dall'uova, limone e dalla farina.