



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

Patmacun

Patmacun



2 patate
250 gr di carne macinata
1 cipolla
1 pomodoro
1 pepe italiana
1 tazaa di formaggio grattugiato
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

- # Primamente le patate si aspettano nell'acqua sottaceta. Poi si puliscono bene con spazzolino.
- # Poi si tagliano in orrizzontale di 1 cm.
- # Poi i oezzi tagliati si filano nel vassaio oliato oppure sulla carta oliata.
- # Cipolla pomodoro e pepe si tagliano fine. Si aggiingono carne macinata sale e pepe nero poi si impasta con mano.
- # Sopra delle patate si inseriscono prima il formaggio poi la miscelata preparata.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina circa per 45 minuti.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con melanzana e zucche.