



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

Antipasto Tapa

Kanepe Tapa



8 fetti pani
2 bistecca di pollo
1 patata piccola
1 cucchiaino di pepe verde italiana
2 cucchiari di ketchup
Olio per friggere
Sale

- # Le patate si sbuciano , mezzo cm. in rotonde. Si friggono finché diventano colore d'oro.
- # Bistecche di pollo si dividono in 4 pezzi uguali. Così si avrà 8 pezzi e si arrossiscono finché diventano il colore viola.
- # Sopra dei pani si mette la ketchup .
- # Sopra si mettono prima pollo fritto e poi patata fritta.
- # La sopra si mette il pepe verde tagliato in rotonde.
- # Gli antipasti si mettono o un piatto oppure su un vassoio senza fianchi . E i fianchi si mettono patate fritte.
- # Se volendo sopra si mettono i fetti di pomodori o pepe. Si pizzica la sale.

Nota: Bistecca di pollo si può cucinarsi anche sulla griglia.