



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

Paca di Patata

Patates Paçası



4 patate medie
2 bicchieri di yogurt
2 uova
7 spicchi di aglio
4 bicchieri d'acqua
8 cucchiaini di olio vegetale
2 cucchiaini di sale
Per la sopra;
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 bicchierino di olio vegetale

Le patate si bolliscono , si sbuciano, si grattugiano.

Nella pentola si mette 8 cucchiaini di olio vegetale, dopo aver roiscaldato su l fuoco medio si aggiunge grattugiamento di patata. si arrossiscono per 5 minuti miscelando.

Frescando nel momento delle patate arrossite si miscelano in una ciotola yogurt, uova, aglio pestati, sale e 4 bicchieri d'acqua.

Poi la miscelata di yogurt si aggiunge nelle patate arrosite. Poi si rimette sul fuoco.

Il minestrone si cucina con miscelare finchè arriva nel momento di bollimento. Poi si abbassa il fuoco e si cucina ancora per 5 minuti.

Paca di patata si mette nei piatti profondi , sopra si mette il peperoncino a rosso riscaldato nel olio vegetale. Si porta al tavolo.

Nota: Minestrone di patata èd una ricetta amata di Kastamonu (città turca) Aglio di Pietra Ponte famoso è si cresce nella zona di Kastamonu.