



## Paca di Patata

Patates Paçası



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

- # Le patate si bolliscono , si sbucano, si grattugiano.
- # Nella pentola si mette 8 cucchiai di olio vegetale, dopo aver roiscaldato su I 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, agli 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 è una ricetta amata di Kastamonu (città turca) Aglio di Pietra Ponte famoso è si cresce nella zona di Kastamonu.