



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Картофельные роллы

Patates Yuvarlaması



4 картофеля
3 зубчика чеснока
4 ст.л. оливкового масла
Половина лимона
1 ч.л. тмина
1 ч.л. соли
Сверху:
3 ч.л. сумак
10-12 веточек петрушки

- # Картофель сварить в "мундире", очистить. Потереть на крупной терке.
- # Добавить мелко рубленый чеснок, тмин, соль, оливковое масло и сок лимона, хорошо перемешать.
- # Скатать шарики размером с грецкий орех. Часть шариков обвалить в мелко рубленной петрушке, а часть в сумахе.
- # Положить на блюдо.

Картофельные роллы хорошо подавать как гарнир к мясу на гриле.