Polpetta Schiacciata

Yassı Köfte

250 gr di carne macinata
1 bicchiere di bulgur
1 cipolla
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
2 uove
1,5 bicchieri d'olio vegetale

Sopra di bulgur si mette un bicchiere d'acqua.
Finché bulgur succhia tutto l'acqua le cipolle si tagliano e si aggiungono poi si pizzica sale e si miscelano.
Dopo si aggiunge carne macinata e si miscela ancora per 3-4 minuti poi si mette nel frigo.
Dopo mezz'ora si leva dal frigo. Si prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano poi si schiacciano con le mani.
Nella pentola si mette 4 bicchieri d'acqua e si pizzica sale quando inizia a bollire si aggiungono le polpette preparate si cucinano circa per 5 minuti.
Dopo le polpette si levano dall'acqua e si lascia raffreddare in questo momento si rompono le uova e si miscelano.
Nella padella si mette l'olio e poi le polpette freddati si muovono con tuorlo d'uovo e poi si arrossisce bene dell'olio caldo.
Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Polpetta schiacciata èd una polpetta speciale della zona di Igdir.