



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

---

## Polpetta al Formaggio a Bianco

Kaşarlı Köfte



Mezzo kg. carne macinata di vitello  
1 cipolla  
1 bichiere pangrattato oppure i pezzi di pane raffermo  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
3 fetti di formaggio a bianco diametro di 1 cm.

- # Cipolla si grattugia e si aggiungono i pezzi di pane o pangrattato e sale poi si miscelano bene.
- # Alla sopra si aggiunge carne macinata, pepenero, e così continua ad impastare ancora per 10 minuti. Poi la miscelata di polpetta si mette a riposare nello frigo per mezz'oretta.
- # Dopo aver levato dallo frigo si prendono i pezzi dimensione di noce dalla polpetta e quei pezzi prima si rotolano poi si schiacciano interno dei mani e si prendono la figura piatta così le polpette preparate si mettono ad una parte.
- # Poi si prepara seconda polpetta e in mezzo si mette dal formaggio poi alla sopra si mette la polpetta preparata prima e si schiaccia dai finachi.
- # Si continua così finché finisce tutta la miscelata di polpetta preparata. Poi si cucinano sulla griglia e si servono in caldo.

**Nota:** Secondo della preparazione di questa polpetta si deve usare il formaggio fresco.