



Polpetta Di Toros

Toros Köftesi



Mezzo kg. di carne macinata mezza grassa
1,5 bicchierini di tè riso
1 cipolla
1 cucchianino di salsa
1 uova
10 - 12 rami di prezzemoli
Mezzo cucchianino di pepenero
1 cucchianino di sale
1,5 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
1 bicchiere di pane pezzati

Cipolla si taglia in fine e si mette in una pentola all sopra si aggiunge riso lavato insieme un pizico di sale e 1,5 bicchieri d'acqua.

Si cucina sul fuoco basso finchè riso si succhia l'acqua.

Poi nella carne macinata si aggiungono riso bollito, sale, pepenero, uova e prezzemolo macinato poi si continua ad impastare circa 3 - 4 minuti.

Poi dalla miscelata di polpetta si prendono i pezzi dimensine di limone. Si preparano le polpette ovale e dopo si fanno rotolare dai pezzi di pani.

Vassaio del forno si olia bene poi le polpette preparate si filano bene dopo il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi, su cucina finchè le polpette si arrossiscono bene.

si servirsi con qualsiasi garniture.

Nota: Per avere i pezzi di pane qualche fetta di pani si lasciano a diventare raffermi poi i questi fetti di pani si fanno passare dal robot oppure si pestano con le nani così si può avere i pezzi di pani.