



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

---

## Polpetta Pane

Pane Köfte



Mezzo kg. carne macinata di vitello  
1 cipolla piccola  
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato  
8 -10 rami di prezzemoli  
1 cuccghaiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
Per la preparazione di pane;  
2 uova  
Per friggere;  
2 bicchieri d'olio vegetale

- # Dopo aver grattugiata la cipolla alla sopra si aggiungono carne macinata, sale, pepenero e formaggio poi si miscelano bene.
- # Poi si aggiunge prezzemolo macinato fine e si rimiscelano.
- # Poi la miscelata di polpetta preparata si mette nelle frigorifero circa mezz'oretta.
- # Dopo del tempo si leva dallo frigo e si fanno le polpette come volendo.
- # Polpette preparate prima si rotolano dentro dall'uova e poi dal pangrattato poi si arrosiscono nell'olio caldo.
- # Si servirsi in caldo.

**Nota:** Le polpette si arrossiscono nell'olio riscaldato perchè esisete il formaggio altrimenti se si cucina nell'olio normale si fanno perdere le figure delle polpette.