



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

Polpetta all'Oliva

Zeytinli Köfte



Mezzo kg. di carne macinata grassa
1 cipolla
3 fetti interno di pane raffermo
1 uova
Mezzo cucchiaino di pepenero
mezzo cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
per interno;
1 bicchiere olio d'olive
Mezzo cucchiaino di peperoncino
Per la sopra;
Mezzo bicchiere di formaggio a bianco grattugiato

- # In una ciotola profondità si mettono fetti di pane e alla sopra si aggiunge la cipolla grattugiata e si aggiunge uova poi si miscelano bene .
- # Poi si aggiungono carne macinata , cumino, sale, e pepnero. Poi si inizia ad impastare circa per 5 minuti.
- # Poi la miscelata di polpetta preparata si coperta bene con nailone di cucina e si mette nello frigo e si rimane circa 1 oretta.
- # Poi le olive si sbucino e si levano i semi poi si tagliano in piccole e si mischia insieme con aglio pestato insieme con olio d'olive e con peperoncino a rosso.
- # Poi dall'impasto di polpetta riposata si prendono i pezzi dimensione di mezzo limone. Prima si rotolano e poi si schiaccia con il dito e in mezzo diventa fossa.
- # Nella parte fossa simette dalal miscelata preparata. E si regolano i finchi e poi si mette nel vassoio oliato .
- # Alla sopra di polpetta si mette il formaggio e poi si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finchè bene arrossiscono.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Si deve prendere piccante delle olive per non perdersi il gusto delle polpette.