



## Polpetta al Pollo

Tavuk Köftesi



Mezzo kg. carne di pollo senza ossa  
1 cipolla secca  
3 spicchi a'aglio  
3 fetti interno di pane raffermo  
3 cucchiali di latte  
1 uova  
1 cucchiaio di burro  
7 -10 rami di prezzemoli  
1 cucchiaiino di kori (tipica di spezzie)  
1 cucchiaiino di pepenero  
1 cucchiaiino di sale

# Carne di pollo si fa passare dal robot e diventa macinata.

# Sopra dei fatti di pani raffermo si aggiungono cipolla tagliata, aglio pestato, latte, uova e sale poi si mescolano bene finchè i fetti di pane si cambiano le figure.

# Alla sopra si mettono carne macinata di pollo, pepenero, kori e burro poi si miscelano bene circa per 5 minuti.

# Ultimamente si aggiunge prezzemolo macinato dopo aver mescolato per un'pò poi miscelato di polpetta preparata si mette nella parte inferiore di frigo e si lascia a riposare circa per 1 ora.

# Dopo del tempo si prendono i pezzi dalla polpetta dimensione come volendo. Poi si fanno le figure con il dito.

# Poi le polpette si filano nel vassai e poi si mette nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finchè le sopre si arrossiscono.

# Si servirsi in caldo insieme con garniture.

Nota: Nella preparazione di questa polpetta si può usare cumino anche per il posto di kori.