



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 cucchiari di latte
1 uova
1 cucchiario di burro
7 -10 rami di prezzemoli
1 cucchiaino di kori(tipica di spezie)
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino 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 pe 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 vassaio e poi si mette nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finchè le sopra 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.