



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

Polpetta al Milfoy

Milföylü Köfte



Mezzo kg. carne macinata di vitello
1 cipolla
2 spicchi aglio
2 fetti pane di raffermo
1 albume d'uova
8 -10 rami di prezzemolo
1 bicchierino di carbonato
1 bicchierino di timo
1 cucchiaino di cumino
2 cucchiaini di sale
Per i finachi;
6 impasto di milyof
1 tuorlo d'uova

Alla sopra di fetti di pane si aggiunge cipolla e si aggiungono aglio pestato e sale . Si impastano finchè diventano omogeneo.

Alla sopra si aggiunge carne macinata, albume d'uova timo, cumino, carbonato e pepenero . Si miscelano bene tutti i materiali. Ultimamente si aggiunge prezzemolo macinato.

Poi la miscelata si mette nello frigo e si lascia circa 1 ora.

Impasto di milyof si mette in fianco uno sopra l'altro e poi gli altri 3 impasti di milyof si mette ugualmente. Si fa passa dalla sopra con il rullo e si avra un impasto completo.

Poi impasto si taglia dimensione di 2 spanna .

Poi miscelata preparata si mette nello impasto tagliato in quadrato.

Poi impasti si fanno il rullo.

Poi si fettano e si rotola dal tuorlo d'uova . Poi si fila nel vassaio parte di polpett arriva alla sopra.

Poi si filano nel vassaio e si mette nel forno riscaldato a 200 gradi finchè diventano rosse.

Si servirsi in caldo.

Nota: Alla sopra di polpetta si può mettere anche salsa.