



Polpetta di Tekirdag

Tekirdağ Köftesi



Mezzo kg. carne macinata mezza grassa di vitello
2 cipolle
2 fetti di pane reffermo
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Mezzo cucchiaiino di carbonato
Mezzo cucchiaiino di pepenero
1 cucchiaiino di sale
Per friggere ;
2 bicchieri d'olio vegetale

- # Interno di pane reffermo si mettono nella ciotola profonda da impastare .
- # Alla sopra si mette cipolla secca e si impastano finchè i pezzi di pane si ammorbidiscono.
- # Alla sopra si aggiungono carne macinata, sale ,pepenero e carbonato e si continua ad impastare circa 4 - 5 minuti.
- # Ultimamente si aggiunge prezzemolo macinato e si continua ad impastare.
- # Poi impasto di polpetta preparata si rotola con nailone e si mette nello frigo e si aspetta per una notte.
- # Il giorno dopo impasto di polpetta si riempisce nella pompa e si fanno le polpetta dimensione di dito
- # Poi le polpette si arrossiscono nell'olio caldo e poi si levano sulla carta.
- # Poi si filano nel piatto da servire e si porta al tavolo insieme con cipolla oppure con qualsiasi verdure.

Nota: Per dare le figure alla polpetta in quella zona si usa la pompa di dolce.