



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

Polpetta di Tire

Tire Köfte



Mezzo kg. di carne macinata
1 cucchiaino di sale
2 cucchiari di burro
2 pomodori
4 pepe italiane

- # Nella carne macinata si aggiunge la sale e si impasta circa 5 minuti.
- # Poi impastodi polpetta si condivide in 8 pezzi uguali. Ogni pezzo si schiaccia alla sopra di spiedina .(devono essere sottile più possibile)
- # Poi le spiedine preparte si cucinano sulla griglia elettrica e poi si lasciano a freddare poi si condividono pepe e pomodoro
- # Poi si levano le polpette dalle spiedine e si tagliano 3 o 4 pezzi.
- # In una padella grossa si mette burro dopo aver sciolto si aggiungono le polpette pomodori e pepe si arrossiscono circa per 4 - 5 minuti.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: In Smirne per preparare questa polpetta la carne si prende dalla parte morbida di vitello poi queslla carne si macina 3 volte con sale.