



Polpetta di Ragazza Brunetta

Karakız Köftesi



1,5 bicchieri di bulgur fine
1 cucchiaio di farina
Mezzo cucchiaio amido di grano
1 uova
1 cucchiaio di menta secca
1 cucchiaio di sale
Mezzo cucchianino di pepenero
Per la sopra;
8 spicchi d'aglio
1,5 bicchierini olio d'olive
1 cucchiaio salsa di pepe
1 cucchianino di cumino
8-10 rami di prezzemolo

Bulgur si mette in una ciotola profonda ed alla sopra si mette 1 bicchiere acqua calda e si fa aspettare circa per 10 minuti.

Dopo 10 minuti si aggiungono uova, menta secca, farina , amido , sale e pepnero poi si impasta bene tutti i materiali e si avrà un impasto di polpetta.

Dopo aver finito di impastare in una ciotola profonda si mette 6 - 7 bicchieri d'acqua insieme con sale e si mette sul fuoco per bollire .

Dopo aver bollito l'acqua le polpette si mettono dentro dell'acqua bollente dopo sono uscite sopra dell'acqua si prendono sopra del filtro per levare l'acqua. Poi si mettono sopra al piatto di servirsi.

Ultimamente si prepara i materiali di sopra. In una padella si mettono olio di oliva insieme con aglio pestato , cumino , salsa di pepe insieme poco sale , sul fuoco si cucina per un'pò.

Dopo aver tolto la miscelata di salsa dal fuoco, alla sopra si aggiunge prezzemolo macinato e si mescola poi si svuota sopra delle polpette.

Si porta al tavolo in caldo.

Nota: Questa polpetta è una ricetta della zona di Ankara.