



Guvercin Bunu

Güvercin Bunu



Mezzo kg. di carne macina per la polpetta
1 cipolla media
1 bicchiere di riso
3 bicchierini d'acqua
1 cucchiaino sale
1 uovo
Per friggere ;
2 bicchieri d'olio vegetale

- # Nel riso si aggiungono 3 bicchiri d'acqua e si cucina ul fuoco bssofinchè succhia il liuido.
- # Nella ciotola da impastare si mettono cipolla tagliata, riso bollito carne macinata , sale e pepenero così si impastano circa per 4 -5 minuti.
- # Dalla miscelata di polpetta si prendono pezzi dimensioni di noce e si fanno le polpette ovale.
- # Poi le polpette siarroiscono sulla griglia circa per 10-15 si lascia a freddare.
- # Nella padella si mette olio vegetale dopo aver riscaldato si mettono le polpete rotolate con uova.
- # Dopo avr arrossito tutte due parti si mettono sulla carta, poi si mettono nel piatto da servire, si servirsi insieme con qualsiasi garniture.

Nota: Naso di colombo è una ricetta di polpetta dimenticata della provincia di Bursa.