



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

---

## 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 uova  
Per friggere ;  
2 bicchieri d'olio vegetale

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

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