



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 bicchiri d'acqua e si cucina al fuoco bssofinchè succhia il liquido.

Nella ciotola da impastare si mettono cipolla tagliata, riso bollito carne macinata , sale e pepenero cosi si impastano circa per 4 -5 minuti.

Dalla miscelata di polpetta si prendono i pezzi dimensioni di noce e si fanno le polpette ovale.

Poi le polpette si arroiscono 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 le 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.