



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

## Polpetta alla Cambelle

Simitli Köfte



Mezo kg. di carne macinata  
1 bicchiere di bulgur per la polpetta  
5 spicchi d'aglio  
1 cipolla  
Mezo cucchiaio salsa di pepe  
10 - 12 rami di prezzemolo  
Mezo cucchiaino di cumino  
Mezo cucchiaino di pepe della giamaica  
1 cucchiaino disale

# Dopo aver bollito bulgur per 10 minuti alla sopra si aggiungono cipolla grattugiata, aglio pestato salsa di pepe, cumino , pepe di giamaia e sale poi si miscelano bene circa 6 -7 minuti.

# Ultimamente si aggiunge prezzemolo maciato poi si impasta bene .

# Poi la miscelata si mette nello frigo per riposare circa per mezz'oretta poi dall'impasto si prendono i pezzi grandezza di limone .

# Poi le polpette si mettono sopra della spiedina e poi alla sopra si mette poco olio e poi si grigliano sulla griglia .

# Mette sopra alla spiedina ci vuole l'esperienza e non non c'è un cucoco allora le polpette si fanno ugualmente e si filano nel vassoio oliato e poi si cuinano nel forno riscaldato a 175 gradi.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Gaziantep, in quella zona si può chiamare anche kebab di ciambelle intanto il nome di bulgur fine in quella zona si chiama cimbelle.