



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
Mezzo 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.