



Polpetta alla Patata

Patatesli İçli Köfte



3 bicchieri di bulgur
1 bicchiere di farina
1 uova
3 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di sale
Per interno;
2 patate
1 cipolla media
Mezzo cucchiaino di dolce peperone
Mezzo cucchiaino di dolce peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di dolce sale
3 bicchieri d'olio vegetale
Per friggere;
1,5 bicchieri d'olio vegetale

Le patate si bolliscono nell'acqua poca e poi si sbuciano le sbucce e poi si schiacciano con la forchetta e diventano come pure di patata.

Le cipolle si tagliano in fine. E si arrossiscono insieme di 3 cucchiaini d'olio vegetale. Poi alla sopra si aggiungono pure di patata pepe nero sale e peperoncino a rosso poi si mischiano ancora per qualche volta e poi si tolgono dal fuoco e si lascia raffreddare.

In questo momento si preparano i materiali esterno dalla polpetta. Poi alla sopra di bulgur si mette 2,5 bicchieri d'acqua calda e poi si lascia a riposare circa per 10 minuti.

Dopo del tempo sopra il bulgur si aggiungono sale e la farina. Poi si continua ad impastare finché la miscelata diventa alla coerenza di pasta.

Poi dall'impasto prendono i pezzi dimensione di noce prima si rotolano come pallina poi si schiacciano con le mani e in mezzo si fanno i buchi.

Poi in questi buchi si mettono dalla miscelata preparata e poi le polpette si chiudono e si è rotto di nuovo nelle mani.

Dopo aver preparato tutte le polpette nelle uguale dimensioni si arrossiscono nella padella con olio caldo.

Sì servirsi in caldo.

Nota: Questa è una ricetta riservata dalla zona di Kangal Sivas e si prepara spesso in ogni casa.