



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

## 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 pepenero  
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 cucchiari 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.

# Si servirsi in caldo.

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