



## Fetta Riempita

Dilim Dolma



250 gr. Di carne macinata  
1 bicchiere di bulgur  
1 cipolla  
4 mrlanzane  
1 cucchiaino salsa di pepe  
2 pomodori  
1,5 cucchiaini di sale  
Per il sugo;  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
Mezzo succo di limone  
3 cucchiari d'acqua calda  
Per friggere;  
Olio vegetale

# Primamente si sbucciano le melanzane e poi si mettono nell'acqua salata che si fanno aspettare circa circa mezz'oretta poi si tagliano per friggere e si friggono e poi si mettono sulla carta.

# Bulgur si mette nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono cipolla tagliata e mezzo cucchiaino di sale poi si impastano.

# Poi nella miscelata preparata si aggiungono carne macinata insieme un cucchiaino di salsa di pepe. Si continua ad impastare ancora per 15 minuti e poi dalla miscele HD polpetta prendono i pezzi dimensioni di noce.

# Le melanzane arrostate la metà delle melanzane arrostate si mettono nella pentola poi alla sopra si aggiungono le polpette alle sopra delle polpette si aggiungono l'altra metà delle melanzane arrostate.

# Palla sopra si aggiungono i pomodori tagliati in rotonde poi in una ciotola profonda si aggiungono 3 bicchieri d'acqua calda salsa di pomodoro succo di limone e un cucchiaino di sale poi si mescolano bene e si svuotano sopra delle polpette.

# Poi si coperta alla coperta di pentola e si mette sul fuoco si continua per 25 minuti a cucinare e poi si leva dal fuoco.

# Sì servirsi in caldo.

**Nota:** Questa ricetta riservata alla zona di Elazig però quasi dimenticata una ricetta di polpetta perfetta.