



## Polpetta di Harput

Harput Köftesi



Mezzo kg di carne macinata di vitello  
2 cipolle  
1 bicchiere di bulgur per la polpetta  
1 cucchiaio salsa di pepe  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
Mezzo mazzetto di prezzemolo  
1 cucchiaino di peperoncini a rosso  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
Per il sugo;  
4 cucchiai d'olio vegetale  
1 cucchiaino salsa di pomodoro  
Mezzo cucchiaino salsa di pepe  
3 bicchieri d'acqua  
Mezzo cucchiaino di sale

- # Le cipolle grattugia poi alla sopra si aggiungono. Poi alla sopra si aggiungono salsa di pepe salsa di pomodoro e sale dopo aver miscelato si lasciano a riposare circa per 10 minuti.
- # Poi si aggiungono pepe nero peperoncino a rosso e si aggiunge la carne macinata fuoco per poco e si impasta ancora per 10 minuti e l'ultimo si aggiungonoPrezzemolina macinate.
- #Poi dalla miscelata di polpetta prendono i pezzi dimensione di noce prima si rotolano poi si fanno i buchi con il dito dopo Si invertono con l'altro mano.
- # Dopo aver preparato tutte le polpette prepara il sugo. Nella ciotola si mette salsa di pepe salsa di pomodoro insieme con olio vegetale e si aggiunge sale poi si mette sopra al fuoco dopo aver bollito si aggiungono le polpette.
- # Poi scoperta il coperchio di pentola e si cucinano 5 minuti sul fuoco alto 15 minuti sul fuoco basso in totale si cucinano per 20 minuti.
- # Si porta in caldo al tavolo.

Nota: Polpetta di Harput si prepara nella zona di Elazig nella zone in preparazione di questa Polpetta si possono aggiungere menta secca e le altre spezie speciale.