



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 cucchialino di peperoncini a rosso
Mezzo cucchialino di pepe nero
1 cucchialino di sale
Per il sugo;
4 cucchiali d'olio vegetale
1 cucchialino salsa di pomodoro
Mezzo cucchialino salsa di pepe
3 bicchieri d'acqua
Mezzo cucchialino 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 aggiungono Prezzemolina 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 tavolovo.

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 speciali.