



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

Polpetta di Harput

Harput Köftesi



Mezzo kg di carne macinata di vitello
2 cipolle
1 bicchiere di bulgur per la polpetta
1 cucchiaino salsa di pepe
1 cucchiaino 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 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 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.