



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

Polpetta di Bue

Öküz Köftesi



Mezzo kg carne di vitello tagliate in cubi
1 cipolla
1 bicchiere di farina
1 cucchiaino di menta
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
2 bicchieri olio d'olive

- # La carne Italia dimensione di ceci. Alla sopra si aggiungono cipolla macinata infine e sale poi si impastano finché si succhiano i liquidi delle cipolle.
- # Poi si aggiunge la farina poco per poco e poi si aggiunge menta secca. Per arrivare alla coerenza si aggiunge poco l'acqua e si continua ad impastare.
- # Poi dalla polpetta prendono i pezzi con il cucchiaio e si buttano nell'olio caldo e si arrossiscono.
- # Si porta al tavolo in caldo.

Nota: Polpetta di Bue è una ricetta speciale del villaggio Kosedere di Smirne.