



Polpetta Mamma e Figlia

Analı Kızlı



2,5 bicchieri di bulgur
250 gr carne macinata di vitello
1 uova
1 cipolla
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaini di pepe nero
Mezzo cucchiaino di sale
Per interno;
150 GR di carne macinata
1 cipolla
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di YEnibahar
1 cucchiaino di sale
3 cucchiaini d'olio vegetale
Per il liquido;
Mezzo kg carne di vitello
1 bicchiere di ceci
1 cucchiaio salsa di pomodoro
Mezzo cucchiaio salsa di pepe
Mezzo succo di limone
1 cucchiaino di sale
5 bicchieri di brodo
Per la sopra;
2 cucchiaini di burro
1 cucchiaio di menta secca
1 cucchiaino di peperoncino a rosso.

- # Ceci si bagna una notte prima e poi se le va e si bagna nell'acqua pulita il giorno dopo si bollisce bene con l'acqua lo stessa e poi si taglia la carne di vitello e alla sopra si mette l'acqua e si lascia a bollire.
- # Per preparare i materiali di interno nella ciotola si mette olio vegetale e dopo aver riscaldato sul fuoco medio si aggiunge la cipolla tagliata infine e si arrossisce bene finché si cambiano i colori le cipolle poi si aggiunge la carne macinata e si arrossisce finché si leva il liquido.
- # Palla sopra si aggiungono sale peperoncino a rosso spezie speciale e pepe nero poi si leva dal fuoco e si lascia raffreddare.
- # In questo momento si preparano i materiali per esterno per questo si pulisce bene il bulgur per la polpetta e si mette nella ciotola da impastare, alla sopra si aggiunge cipolla tagliata infine e si miscelano circa per 10 minuti e poi si lascia a riposare.
- # Poi nella miscelata preparata si aggiungono carne macinata ,uova, peperoncino a rosso pepe nero e sale poi si continua circa per 20 minuti a impastare.
- # Poi dalla miscelata di polpetta che abbiamo prendono i pezzi dimensione di noce e si esi rotolano e si fanno le figure ovale poi in mezzo si fa buco con il dito poi nel buco si mette dalla miscelata arrossita e poi si richiude si rotola la e si schiaccia in poco.
- # Finché finisce tutta la miscelata di interno si preparano le polpette.
- # Dopo aver finito di preparare tutte le polpette in una pentola si mette 5 bicchiere d'acqua e un cucchiaino di sale poi quando arriva l'acqua nel momento di bollire si mettono le polpette dentro l'acqua e poi si diminuisce il fuoco e si cucina finché la polpetta escono alla sopra dell'acqua.
- # Poi si buttano le polpette piccole nell'acqua e anche quelle si levano dopo uscite sopra l'acqua.
- # Nell'acqua di bollimento si aggiungono 5 bicchieri di brodo, succo di limone, sale e ceci bolliti. #Quando arriva nel momento di bolli mento si aggiungono le polpette e si cucinano circa per 5 minuti e poi si levano dal fuoco.
- # In una padella piccola si mette si mette il burro e dopo aver sciolto si aggiungono peperoncino a rosso e menta secca.
- # Poi le polpette preparata si mette nel piatto da servire e dalla sopra si mette la miscelata riscaldata di burro.

Nota: Questa è una ricetta riservata della zona di Gaziantep, l'altro nome è svuotamento.

