



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

Polpetta di Mekik alla Melanzana

Patlıcanlı Mekik Köfte



Mezzo kg di carne macinata
2 fetti di interno pane raffermo
1 cipolla
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale
8 - 10 rami di prezzemoli
2 pomodori
Per la sopra;
2 melanzane
1 cucchiaio di margarina
1 cucchiaio di farina
1 pizzico di sale
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato

Si miscelano bene interno di panni insieme con cipolla tagliata alla sopra si aggiungono carne macinata cumino pepe nero e sale poi si continua ad impostare ancora 5 minuti poi si aggiungono insieme e prezzemolo macinato infine si continua ad impastare ancora uno e due minuti.
Lama celata di polpetta preparata si mette nella parte inferiore del frigo e si lascia a riposare circa un'oretta.
Dopo del tempo dalla miscelata preparata si prendono i pezzi dimensione di limone puoi con le mani si fanno la figura ovale e poi si schiacciano poi si schiacciano con le mani e diventano come nella figura di barca.
Le polpette preparate si infilano nel vassoio e poi il vassoio si inserisce nel forno preriscaldato a 200 gradi.
In questo momento si grigliano le melanzane sopra al fuoco oppure sulla griglia quando erano calde si levano i semi e poi interno si svuota con il cucchiaio poi si schiaccia bene con il succo di limone.
Nella padella si mette margarina farina e poco sale poi si continua ad arrossire fin che cambia il colore e la farina dopo aver cambiato il colore e la farina sopra si aggiungono le melanzane e si girano ancora per qualche volta.
Poi alla sopra delle polpette che l'abbiamo tolto dal forno sopra si mette dalla miscelata di melanzane poi alla sopra si mette il formaggio grattugiato e tra le polpette si mettono gli effetti di pomodori.
Poi la polpetta preparata si rimette nel forno riscaldato a 200 gradi e si rimane finché si sciolgono i formaggi poi servirsi in caldo.

Nota: Miscelare melanzane con succo di limone serve per non cambiare il colore delle melanzane.