



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

Polpetta di Corolla alla Patata

Patatesli Çanak Köftesi



Mezzo kg di carne macinata
Una cipolla
Uno spicchio d'aglio
2 fetti interno di pane raffermo
Un bicchiere di formaggio a bianco grattugiato
8 - 10 Rami di prezzemoli
Mezzo cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per interno;
3 patate
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino d'olio vegetale
1 bicchierino d'acqua
Perla sonra;
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato
Per friggere;
1,5 bicchiri d'olio vegetale

- # Nella ciotola di impastare si mettono i pezzi di pane raffermo e alla sopra si aggiunge la cipolla grattugiata e si mescolano bene insieme con le cipolle.
- # Poi dentro si aggiungono carne macinata sale pepe nero cumino e aglio per stato insieme con salsa e si continua ad impastare ancora per 5 minuti dopo si aggiungono prezzemolo macinato e insieme con formaggio grattugiato dopo si continua ancora ad impastare 1 o 2 minuti.
- # Poi l'impasto di polpetta preparata si mette nella parte inferiore del frigo.
- # Dopo del tempo di impasto di polpetta si dividono 6 pezzi uguali e ogni pezzo si apre con il dito come impasto dimensione piattino di tè.
- # Intorno le tazze a pressione nate ti vogliono bene e poi le polpette preparate mettono dentro delle tasse. Così le polpetta coperta tutte le partite interne delle tasse.
- # Tutte le polpette si preparano così e poi si inseriscono nel forno riscaldato a 190° rimangono in che arrossiscono bene.
- # Nel momento di cucina mento delle polpette si sbucciano le patate e poi tagliano dimensione di dado poi si arrossiscono nell'olio ho riscaldato finché cambiano i colori e poi si fanno uscire sulla carta per levare l'olio.
- # Le polpette arrostiti si toglie dal forno e si fanno uscire dalle tasse con attenzione. E le polpette si lasciano affrescare circa per 5 minuti.
- # Poi le patate arrostiti si mettono dentro delle polpette e alla sopra si mettedal sugopreparato insieme con un cucchiaino di salsa un cucchiaino di olio vegetale un bicchierino di tel acqua e poco sale.
- # Ultimamente sopra delle polpette si mette il formaggio grattugiato e le polpette se metto nel forno preriscaldato a 190 gradi si cucinano finché si scioglie il formaggio.
- # Si servono con qualsiasi garniture.

Nota: Formaggio si da il gusto e serve anche per figurarsi facile delle polpette.