



## Le Foglie di Hazan

Hazan Yaprakları



Mezzo kg carne macinata di vitello  
2 patate  
8 spicchi d'aglio  
1 bicchierino di formaggio grattugiato  
1 cucchiaino di cumino  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
Mezzo cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di sale

- # Primamente si bolliscono le patate. Poi si sbucciano e si grattugiano. Aglio si pesta bene insieme con mezzo cucchiaino di sale.
- # Nella ciotola da impastare si mettono carne macinata patata grattugiata e formaggio grattugiato aglio pestato sale pepe nero peperoncino a rosso e cumino poi tutti questi materiali si impostano bene.
- # Poi dall'impasto di polpetta preparata prendono i pezzi dimensione di limone e si fanno le polpette ovale poi queste polpette preparate si sfilano nel vassio olio e questo va saio poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi.
- # Le polpette si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi e dopo aver cucinate i servizi sono in caldo.

Nota: Non si preferisce di arrossire questa Polpetta perchè interno avrà il formaggio.