



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

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 patate grattugiate 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 vassoio oliato 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.