



## Polpetta alla Melanzana nel Forno

Fırında Patlıcanlı Köfte



Mezzo kg di carne macinata  
1 cipolla  
3 fetti di pane raffermo  
8 – 10 rami di prezemolo  
Mezzo cucchiaino di carbonato  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
4 melanzane  
2 pomodori  
4 pepe appuntite  
Per friggere;  
1 bicchiere d'olio vegetale  
Per il sugo;  
1 bicchiere d'acqua calda  
1 cucchiaia di salsa  
1 cucchiaino di zucchero in polvere  
Mezzo cucchiaino di sale  
1 cucchiaia di burro

- # Nella ciotola da impastare si mettono le fette di pane poi alla sopra si grattugia la cipolla e si continuano ad impastare finché miscelano fetti di pane.
- # Palla sopra di miscolata si aggiungono carne macinata sale carbonato Rubino e pepe nero poi si continua ad impastare finché si miscolano tutti i materiali.
- #Ultimamente nella miscolata di polpetta si aggiungono il prezzemolo macinati e fuori la miscolata di polpetta si mette nella parte inferiore del frigo per riposare circa un'ora.
- # In questo momento si sbucciano le melanzane e si mettono nell'acqua salata circa 20- 25 minuti.
- # Poi italiano in lunghezza dimensione di un centimetro. I feti lunghi di melenzana italiano in due o tre dal mezzo.
- # Olio vegetale si metta nella padella dopo aver riscaldato si buttano i feti di melenzane e si arrossiscono bene poi si prendono sulla carta per levare l'olio.
- # I prezzi di melenzane arrossita si infilano in un vassoio di forno salata. Poi alla sopra di melenzane si mette la polpetta riposato nello frigo sopra della polpetta si mettono pomodori e le pepe tagliate.
- # In una ciotola si mettono l'acqua calda burro salsa zucchero in polvere e sale poi tutti questi materiali si miscolano bene finché si scioglie il burro.
- # Poi la miscolata preparata si svuota sopra delle polpette e poi si mettono nel forno riscaldato a 200 gradi, si cucinano finche le polpette si arrossiscono dopo aver cucinato si porta al tavolo in caldo.

Nota: Lo zucchero che c'è nel sugo serve per levare il piccante delle melenzane.