



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

Polpetta alla Melanzana nel Forno

Fırında Patlıcanlı Köfte



Mezzo kg di carne macinata
1 cipolla
3 fetti di pane raffermo
8 - 10 rami di prezzemolo
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 cucchiaino di salsa
1 cucchiaino di zucchero in polvere
Mezzo cucchiaino di sale
1 cucchiaino 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 miscelata si aggiungono carne macinata sale carbonato Rubino e pepe nero poi si continua ad impastare finché si miscelano tutti i materiali.

#Ultimamente nella miscelata di polpetta si aggiungono il prezzemolo macinati e fuori la miscelata 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 fetti lunghi di melanzana italiano in due o tre dal mezzo.

Olio vegetale si metta nella padella dopo aver riscaldato si buttano i fetti di melanzane e si arrossiscono bene poi si prendono sulla carta per levare l'olio.

I pezzi di melanzane arrossiti si infilano in un vassoio di forno salata. Poi alla sopra di melanzane si mette la polpetta riposato nello frigo sopra della polpetta si mettono i 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 miscelano bene finché si scioglie il burro.

Poi la miscelata preparata si svuota sopra delle polpette e poi si mettono nel forno riscaldato a 200 gradi, si cucinano finché 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 melanzane.