



## Polpette alla Sfagatura

Bulamaçlı Köfte



Mezzo kg. di carne macinata  
1 , 5 bicchieri di bulgur (grano fine) fine  
1 bicchiere d'acqua fresca  
Mezzo cucchiaio salsa di pomodoro  
2 cipolle  
10-12 prezzemoli  
1 bicchierino di noce pestato  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di comino  
1 cucchiaino di sale  
Per la sfagatura;  
1 uova  
2 cucchiai di farina  
1 bicchierino d'acqua  
Per friggere ;  
2 bicchieri d'olio vegetale

- # Bulgur fine si bagna insieme con un bicchiere d'acqua poi alla sopra si aggiunge la cipolla grattugiata e si miscelano bene. Poi si lascia a riposare per 10minuti.
- # Poi si aggiungono carne macinata, salsa, pepe nero, cumino e sale poi si miscelano bene finchè diventa un bel impasto tutti i materiali.
- # Poi miscelata di polpetta preparata aggiunge buono noce pestato e prezzemolo macinato si continua ad impastare poi si fanno le polpette dall'impasto .
- # Dopo in una ciotola profonda si mettono uova, farina e l'acqua poi si miscelano bene e cosi si prepara la sfagatura.
- # Le polpette preparate si rotola dalla miscelata poi si aspetta circa per 1 minuto poi si buttano nel olio riscaldato per friggere.
- # Si servirsi in caldo.

**Nota:** Questa polpetta dopo aver preparato si può deformare, per eliminare questa situazione le polpette preparate si fanno rotolare dalla sfagatura.