



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

Polpetta al Zafferano

Safranlı Köfte



Mezzo kg. di carne macinata
2 cipolle
2 interna di pane raffermo
1 carota
1 cipolla
8 10 prezzemolo
1, 5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
Per friggere ;
1,5 bicchierini olio di girasole
1 bicchierino di farina
2 nuove
Per la sopra;
1 cucchiaino di zafferano
1 bicchiere di latte
1 cucchiaio amido di mais
1 cucchiaino di sale
1,5 bicchieri d'acqua

- # Primamente zafferano si bagna nell'acqua di mezza bicchiere per levarsi il colore.
- # Nella ciotola da impasatare si mettono cipola grattugiata insieme con carota grattugiata e pane raffermo si mescolano bene finche per avere un impasto omogeneo.
- # Nella miselata si aggiungono cumino, pepe nero, carne macinata e sale si continu ad impasatare ancora per 5 minuti e poi si aggiungono nella parte verde di cipolla insieme con prezzemolo e si impasta ancora per 1 - 2 minuti.
- # Poi dall'impasto preparato di polpetta si prendono i pezzi dimensione di noce prima si rotolano e poi si schiacciano con le mani .
- # Nella padella si mette olio vegetale e si riscalda poi le polpette preparate si rotolano dalla miselata di uova e poi si arrossiscono bene nell'olio riscaldato. Poi si mettono sulla carta per levare olio.
- # In una ciotola profonda si mette latte insieme con amido di mais e 1 bicchiere d'acqua . Ultimamente si aggiunge zafferano insieme con liquido. Si mescolano bene prima di mettere sul fuoco finché amido di mais si scioglie bene.
- # Poi la miselata preparata si cucina con miselare sul fuoco medio finché arriva alla coerenza di crema.
- # Sul piatto da servire si mettono le polpette poi alla sopra si mette dalla cremata preparata ultimamente alla sopra si pizzica prezzemolo macinato e si servirsi.

Nota: La cremata di zafferano deve essere caldo se diventa fredda può diventare solido allora si aggiunge un' po' l'acqua e si riscalda con miselare.