



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

---

## Polpetta l'Albanese

Arnavut Köftesi



Mezzo kg. di polpette  
5 spicchio d'aglio  
4 fetti di pane raffermo  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 tazza di yogurt  
Per il sugo;  
2 cipolle  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
4 pepe italiane  
1 cucchiaino salsa  
5 bicchiere d'acqua  
Mezzo mazzetto di prezzemolo  
Per friggere;  
2 bicchieri d'olio vegetale

# Nella ciotola da impastare si mette aglio pestato con sale insieme con fetti di pane raffermo poi alla sopra si aggiunge carne macinata, sale e pepe nero poi tutti i materiali impastano bene finchè per avere un imposto omogeneo.

# Poi da questo impasto si fanno le polpette dimensione di noce e si mettono nell'olio riscaldato.

# Dall'altra parte si mettono in una pentola insieme cipolla tagliata, pepe tagliata, poi si arrossiscono finchè cambiano i colori le cipolle dopo si aggiunge la salsa e insieme 1 , 5 bicchiere d'acqua.

# Poi sopra dei materiali a rossite si aggiungono le polpette arrossite.

# In mezzo del piatto da servire si mette yogurt miscelata, poi alla sopra si mettono le polpette arrossite e al fianco si mette prezzemolo macinato.

**Nota:** Questa ed una polpetta piacevole della zona di Iskodra d'Albania.