



Polpetta con Yogurt

Yoğurtlu Köfte



250 gr. di carne macinata di vitello
2 bicchieri di bulgur fine
1 uova
1 cucchiaio di farina
1 cipolla
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di peperoncino rosso
4 bicchieri d'acqua
Per la sopra;
2 bicchieri di yogurt
5 spicchi di aglio
Mezzo bicchiere d'acqua
Mezzo cucchiaino di sale
1 bicchierino d'olio vegetale
Mezzo cucchiaino salsa di pepe
1 cucchiaino di menta secca

Nella ciotola da impastare si mettono bulgur fine, carne macinata, farina, uova, sale peperoncino a rosso, e pepe nero sopra si aggiunge cipolla grattugiata.

Ad una parte si mette un bicchiere d'acqua fresca poi ogni tanto le mani si bagnano e si impasta la polpetta quando finisce l'acqua vuol dire che preparazione di impasto di polpetta è finita questa può durare circa per 15 minuti.

Poi dall'impasto di polpetta prendono i pezzi dimensione di noce e si è rotolano dopo aver finito tutte le polpette. Si lasciano ad una parte circa per mezz'oretta per diventare un po' duro.

In una ciotola profonda si mettono quattro bicchieri d'acqua insieme con mezzo cucchiaino di sale.

Dopo aver bollito l'acqua si mettono le polpette e si lasciano circa per 25 minuti sul fuoco medio.

In questo momento aglio e yogurt si mette in una ciotola insieme con mezzo bicchiere d'acqua così si miscelano bene finché arriva al momento di omogeneo.

In un'altra padella si mette olio vegetale insieme con salsa di pepe e dopo aver riscaldato si aggiunge la menta secca.

Le polpette dopo aversi cucinate si mettono nel piatto da servire alla sopra delle polpette si mette prima dalla miscelata d'aglio poi si mette dalla miscelata di salsa poi si servirsi.

Nota: Nella preparazione se si usa liquido di carne nel momento di bollimento da il gusto.