



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

Polpetta di Padella

Tava Köftesi



500 gr. carne macinata di vitello
1 cipolla
1 setta interno di pane raffermo
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra ;
1 cipolla
2 pomodori
2 patate 4 pepe di Charleston
2 cucchiaini salsa di pomodoro
5 cucchiaini olio di girasole
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini d'acqua

Le cipolle si grattagliano e si miscela bene alla sopra si aggiungono carne macinata sale ,pepe nero e si continua ancora ad impostare circa per 5 minuti.

Poi dall'impasto di polpetta si prendono i pezzi dimensioni di noce si rotolano poi schiacciano in diverse forme.

Dopo le fanno i materiali per la sopra per quello in una ciotola si mette olio vegetale e dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate rotonde..

Dopo che cipolle diventate trasparente si aggiunge la salsa e si miscela ancora per qualche volta e poi si aggiungono prima le pepe levati dai semi poi le patate tagliate.

Dopo aver cucinato le patate si aggiunge sale e l'acqua quando arriva nel momento di bollimento si aggiungono i pomodori e si miscela.

Poi la miscela preparata si mette sopra delle polpette poi le mettono nel forno riscaldato a 200 gradi, si cucina circa per circa 45 minuti e si servono in caldo.

Nota: I pomodori non si sbuciano per non sciogliere.