



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

Polpetta di Inegol alla Salsa

Salçalı Inegöl Köftesi



Mezzo kg. di carne macinata
2 fetti interno di pane raffermo
2 spicchi aglio
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la salsa;
4 pomodori
1 piccola cipolla
1 spicchio d'aglio
3 pepe di charleston
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino dello zucchero in polvere
2 cucchiai d'olio vegetale
Per friggere;
1 bccchierino d'olio vegetale

Primamente si prepara l'impasto di polpetta per questo le cipolle si grattugiano alio si pesta e poi si miscelano bene con interno di pane raffermo.

Poi alla sopra si aggiunge carne macinata, cumino, lievito in polvere, sale ,pepe nero poi si miscelano di nuovo.

Dopo prendono i pezzi da l'impasto di polpetta e si fanno le polpette come il dito e si filano nel piatto e si mette nello frigo per riposare circa per 30 minuti.

In questo momento si prepara il sugo per questo il pomodoro si grattugia, pepe e cipolla si grattugia ed olio si impastano poi tutti materiali preparati si mette in una pentola piccola ed alla sopra si aggiunge lo zucchero, pepe nero e sale poi questa miscelata preparata si mette sul fuoco medio e si cucinano con miscelare.

Le polpette riposati e nello frigo si arrossiscono poi le polpette arrossite si mette nel vassiaio del forno e dalla sopra si mette dal sugo preparato.

Poi il vassiaio si mette nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina circa per 20 minuti e servirsi in caldo.

Nota: Specialità di questa polpetta èd avere carbonato nella preparazione. Nel carbonato ci sono i prodotti per farsi gonfiare la polpetta.