



## Polpetta di Inegol alla Salsa

Salçalı İnegöl 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 bccherino 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 vassaio del forno e dalla sopra si mette dal sugo preparato.

# Poi il vassaio 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.