



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

---

## Polpetta di Salsiccia ed alla Salsa

Sucuklu Salçalı Köfte



Mezzo kg. di carne macinata  
Mezzo rotolamento salsiccia  
1 pepe di chiarliston  
1 cipolla  
1 uova  
1 cucchiaino di sale  
Per il sugo;  
3 pomodori  
1 bicchiere d'acqua  
2 cucchiaino salsa di pomodoro  
2 zuccheri in cubo  
2 cucchiaini d'olio vegetale  
1 cucchiaino di sale

# Le salsicce si macina fine ed alla sopra si aggiungono cipolla grattugiato carne macinata sale uova e pepe tagliata infine poi tutti i materiali si miscelano bene e dopo si mettono nello frigo per riposare circa mezz'oretta.  
# Dopo del tempo si fanno le polpette come volendo.  
# Poi le polpette si filano nel vassoio oliato poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldata 200 gradi e si cucina finche si arrossiscono le polpette.  
# Questo momento si prepara il sugo di polpetta, per questo i pomodori si grattugiano poi si mettono in una ciotola profonda e dalla sopra si aggiunge un bicchiere d'acqua , zucchero, olio vegetale e sale.  
# Poi il sugo preparato si mette sul fuoco e quando arriva nel momento di bollimento il fuoco regola basso e si continua a cucinare ancora per 5 minuti e poi si leva dal fuoco.  
# Le polpette levate dal forno si mette nel piatto da servire e dalla sopra si mette dal sugo preparato.

**Nota:** Nella preparazione di questa polpetta non si usano le altre spezie perchè salsiccia include abbastanza spezie.