



Polpetta con Cacik

Cacıklı Köfte



Mezzo kg. di carne macinata
3 Pezzi di pane raffermo
1 cipolla
1 cucchiaino di comino
1 cucchiaino di carbonato
2 cucchiali di sale
Per la preparazione;
4 cucchiali di maionese
4 cucchiali di yogurt
1 cetriolo
2 spicchi d'aglio
2 aneto
Mezzo cucchiaino di sale
Per la garniture;
2 patate
2 cucchiali d'olio vegetale
1 cucchiaino di comino
Mezzo cucchiaino di peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di sale

- # Primamente si prepara la miscelata di polpetta. Nella ciotola da impastare si mettono insieme sale, cipolla grattugiata insieme con interno di pane raffermo e si impastano bene.
- # Alla sopra si aggiungono carne macinata, cumino ,carbonato e timo. Tutti i materiali impastano circa per 5 e 6 minuti dopo si mette per riposare nella parte inferiore dello frigo per mezz'ora.
- # In questo momento sbucano bene le patate e si aggiungono i pezzi di pani , alla sopra si aggiungono olio vegetale ,ceci ,peperoncino rosso e sale dopo aver preparato si lascia ad una parte per una notte.
- # Dal impasto di polpetta riposata prendono i pezzi dimensione di noce e si fanno le polpette figura di dito.
- # Poi le polpette si filano bene nel vassao oliato e dalla sopra si filano le patate.
- # Dopo il vassao si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano bene finche arrossiscono.
- # Nel momento di cucinamento delle polpette si prepara la miscelata, per quello cetriolo si lava bene e si grattugia poi alla sopra si aggiungono maionese, yogurt ed aglio pestato poi si aggiunge sale ed aneto macinato.
- # Si mette dalla cacık in fondo del piatto da servire poi le polpette e patate si mettono sopra di cacık e si portano al tavolo.

Nota: Nella cacık si puo mettere 2 cucchiali d'olio vegetale anche per il posto di maionese.