



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

## 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 cucchiaini di sale  
Per la preparazione;  
4 cucchiaini di maionese  
4 cucchiaini di yogurt  
1 cetriolo  
2 spicchi d'aglio  
2 aneto  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per la garniture;  
2 patate  
2 cucchiaini 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 sbucciano 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 vassoio oliato e dalla sopra si filano le patate.  
# Dopo il vassoio 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 cacik in fondo del piatto da servire poi le polpette e patate si mettono sopra di cacik e si portano al tavolo.

**Nota:** Nella cacik si puo mettere 2 cucchiaini d'olio vegetale anche per il posto di maionese.