



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

Polpetta all'Uova di Birecik

Yumurtalı Birecik Köftesi



2 bicchieri di bulgur fine
2 bicchieri di l'acqua
4 uova
1 massetto di prezzemolo
8 -10 cipolle
1 virgola 5 cucchiaini di burro
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino salsa
1,5 cucchiaini di sale
1 succo di limone o melagrana

Bulgur si bagna insieme con due bicchieri acqua poi si aspetta circa per 10 minuti dopo alla sopra si aggiungono salsa di pepe e pomodoro.

Poi alla sopra si aggiungono prezzemolo macinato insieme con cipolla e sale.

Nella padella si mette olio vegetale o burro quando gli il burro si scioglie si aggiungonole uova si cucinano finche arrivano alla coerenza.

Quando uova si freddano poi si aggiungono nella miscelata di melagrana dopo si aggiungono succo di limone o melagrana, impastano bene finche miscelano tutti i materiali.

Dall'impasto di polpetta prendono i pezzi dimensione di mezzo limone poi si schiacciano con le mani.

Si mettono sul piatto alla sopra con roca. E si porta al tavolo.

Nota: Birecik è una provinciale della provincia di Urfa famosa con uccello di cavallo.