



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

Polpetta di Melanzana

Patlıcan Köftesi



4 melanzane
Mezzo bicchiere di formaggio a bianco grattugiato
2 cucchiari di burro
Funghi
1 bicchiere di latte
15 cucchiari di farina
12 -10 prezzemolo
Mezzo cucchiaino di tenero
Un cucchiaino di sale
Per per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale

Le melanzane si arrossiscono sulla griglia poi cagnano il 2 alla lunghezza è l'immenso si svuota con il cucchiaino dopo si lasciano nell'acqua limonata.

In una ciotola profonda si mette il burro quando scioglie piaggio 1- 2 cucchiari di farina e sia rossi scomodo ue o tre minuti dopo alla sopra si aggiungono un bicchiere di latte fresca e si continuano finche arriva alla coerenza di cremata.

Poi le melanzane prendono dall'acqua limonata e si tagliano infine topo aggiungono nella miscelate latte.

Poi nella misurata spiagge un volo formaggio grattugiato insieme con me dance insieme con prezzemolo macinato pepenero sade e 12 cucchiari di farina.

Poi dall'impasto di melanzana preparata si prendono dalla miscelata di polpetta i prezzi menzione come volendo. E si arrossiscono bene nell'olio riscaldato.

Si servirsi in caldo.

Nota: questa polpetta si occorre nicotina e per questo ci vuole smettere di fumare si puo consumare spesso di questa polpetta.