



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

Palla d'oro Altintop

Altintop



3 patatine
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato
1 bicchiere di farina
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Per la sopra;
1 uova
1 bicchiere di sesamo
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale.

In una ciotola profonda si aggiunge patate grattugiate poi alla sopra si aggiungono formaggio, farina, sale e pepe nero.

Impastano bene finché arriva la coerenza di silicone.

Poi dall'impasto di polpetta preparata si prendono i pezzi un po' piccolo dalla noce e si rotolano e diventano come pallina.

Poi le polpette preparate prima si rotolano dalla uova miscelate poi dal sesamo e dopo si ha arossire con l'olio riscaldato.

Si servono in caldo.

Nota: Per il posto di formaggio a bianco si può usare formaggio con grasso.