



Polpetta di Patata

Patates Köftesi



5 patate
1 bicchiere di formaggio grattugiato
1 bicchiere di farina
3 cucchiai d'olio oliva
2 cucchiai di yogurt
1 uovo
10 - 15 prezzemolo
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucciolino di sale

- # Le patate si sbucano poi si grattugiano esi mettono nella ciotola da impastare.
- # Poi si aggiungono formaggio grattugiato,yogurt, olio d'oliva, uova, prezzemolo, cumino, sale e pepe nero poi si miscelano.
- # Ultimamente si aggiunge la farina poi diventa una miscelataliquido.
- # Poi dall'impasto preparato si prendono i pezzi come il limone e si fanno le polpette.
- # Poi le polpette preparate si mettono nel vassao oliatoe poi vassaio si smette nel forno riscaldatoa 200 gradi.
- # Si cucinano finchecambiano i colori dopo aver tolto dal forno servirsi dopo 5 minuti.

Nota: Nella preparazione di questa polpetta si puo usare 2 fetti interno di pane raffermo posto di farina.