



Polpetta di Formaggio Peynir Köftesi



4 picche di formaggio grattugiato
2 fetti interni di pane raffermo
2 nuove
10 -15 prezzemolo
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di pepe nero
Per friggere;
1,5 bicchieri olio vegetale

Nella ciotola da impastare si mette formaggio a bianco poi alla sopra si aggiungono interni di pane insieme con uova poi si impostano tutti i materiali dopo si aggiungono prezzemolo macinato fine peperoncino a rosso e pepe nero si continuano ad impastare.

Dopo prendono i pezzi dalla miscelatore polpetta come volendo e si fanno le polpette dopo si arrossiscono nel forno riscaldato finchè cambiano i colori.

Si servirsi in caldo.

Nota: Prima dimettere sale prima si controlla il formaggio se il formaggio è salata troppo non si mette sale, il formaggio si mette nell'acqua circa per 2 o 3 ore.