



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

Polpetta di Spinaci

Ispanak Köftesi



Mezzo kg. di spinaci
2 cucchiaini di burro
2 cucchiaini di farina
1,5 bicchiere di latte
1 bicchiere di formaggio grattugiato
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale
Per pane;
2 vuole due bicchieri di farina
2 bicchieri farina
Per friggere;
1, 5 bicchieri d'oglio vegetale

Gli spinaci si lavano e poi si tagliano infine si mettono in una pentola poi la coperta di pentola coperta e si cucina sul fuoco basso per mezz'ora.
Dopodil tempo gli spinaci cucinano che fanno passare dal filtro e si aspetta per filtrare l'acqua.
Poi burro si mette in una ciotola media profonda e si mette sul fuoco medio poi burro si scioglie si aggiunge latte e si continua a miscelare finché arriva alla coerenza di crema.
Poi leva dal fuoco e si aggiungono sale e pepe nero, formaggio a bianco, spinaci e carbonato miscelano bene.
Nel vassoio si mette due bicchieri d'olio e alla sopra si mette miscelata di spinaci e si lascia per freddare miscelatori spinaci circa 10 15 minuti.
La miscelatore spinaci quando diventa solito e si prendono i pezzi poi si rotolano dalla uova e dopo dalla farina di pane raffermo e poi si arrossiscono nell'olio riscaldato finché cambiano i colori e poi si prendono sulla carta.
Si servirsi in caldo.

Nota: Nella polpetta di spinaci si può aggiungere una cipolla schiacciata.