



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

---

## Polpetta nel Forno alla Patata

Fırında Patatesli Köfte



4 patate bollite  
1 uova  
3 cipolle  
10-15 prezzemolo  
3 cucchiaini farina di galletta  
3 - 4 cucchiaini olio d'oliva  
Un cucchiaino di pepe nero  
Un cucchiaino di cumino  
Due cucchiaini di sale  
Per la sopra  
Un bicchiere di formaggio bianco

# Primamente si grattugiano le patate poi alla sopraggiungono prezzemolo macinato e cipolle.

# Poi si aggiungono gli altri materiali e si impasta bene finché non si picica alle mani.

# Poi dall' impasto di polpette preparata si prendono i pezzi dimensioni di noce prima si rotolano poi si filano nel vassoio del forno oliato.

# Alla sopra si pizzica formaggio grattugiato.

# Poi le polpette preparate si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché il formaggio si scioglie e diventa il colore viola.

**Nota:** La vera farina di galletta si diventa dal "panino di pacalia".