



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

Polpetta nel Forno alla Patata

Fırında Patatesli Köfte



4 patate bollite
1 uova
3 cipolle
10-15 prezzemolo
3 cucchiari farina di galeta
3 - 4 cucchiari 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 galeta si diventa dal "panino di pacalia".