



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

---

## Polpetta alla Carne

Etili Köfte



Mezzo kg carne di pecora tagliata in dado  
2 patate  
1 uova  
Un cucchiaino di pepe nero  
Un cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
Un bicchiere di farina  
1 uova  
Per friggere;  
Un bicchiere d'olio vegetale

- # La carne si tagliano dimensione di dado si mettono in una pentola alla sopra si mette l'acqua e si bolliscono fin che ammorbidiscono dopo si filtrano.
- # Si bolliscono anche le patate senza sbuciarle.
- # Nella ciotola da impastare si mettono patata grattugiata carne bollita uova che tenero e sale si impastano bene poi dall' impasto di polpette prendono i pezzi dimensione di polpetta si rotolano e poi si schiacciano.
- # Le polpette si fanno passare da uova miscelata puoi dalla farina di galletta e si arrossiscono nell'olio riscaldato.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Nella Macerata di polpetta se volendo si possono aggiungere cumino e le altre spezie anche.