



## Polpetta di Curdo

Kürt Köftesi



1 bicchiere di bulgur fine  
1 bicchiere di bulgur per riso  
1 pizzico di basilico essiccato  
Un bicchierino di peperoncino rosso  
Due cucchianini di sale  
Abbastanza farina  
4 patate  
Per la sopra;  
Una tazza di yogurt  
Due spicchi d'aglio  
Un cucchiaio di salsa  
Un bicchierino olio di girasole  
Un cucchiaino di menta secca

# Nella ciotola da impastare si mette bulgur e dalla sopra si aggiungono tre bicchieri d'acqua fresca e si aspetta per 10 minuti dopo alla sopra si aggiungono peperoncino a rosso basilico sale e la farina finché per avere una miscela omogenea dopo dalla miscelata si prendono i pezzi dimensione di noce e schiacciano le polpette.

# Patate si sbucciano e si tagliano dimensione di dado.

# In una pentola si mettono 5 o 6 bicchieri d'acqua insieme con poco sale e si bollisce nell'acqua bollente si aggiungono le patate e bolliscono poi le patate si levano dall'acqua e nell'acqua stessa stessa si aggiungono le polpette preparate e si bolliscono film che escono sopra dell'acqua bollente anche le polpette si levano dall'acqua e si mettono sopra delle patate.

# Aglio pestato si aggiunge dentro di yogurt e si miscela poi si aggiungono olio e salsa si miscelano e si arrossiscono sul fuoco medio dopo il cibo preparato si prende nel piatto da servire alla sopra prima si mette miscelata di yogurt dopo alla sopra spizzica menta secca

# Servirsi in caldo.

Nota: Polpetta di curdo ed una ricetta piacevole della zona di Van (provincia Turca).