



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

Polpetta di Salsiccia con Bulgur

Bulgurlu Sucuk Köftesi



1 bicchiere di bulgur
Mezzo kg di salsiccia
1 cipolla
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaio di burro
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di sale

Primamente alla sopra di bulgur si mette l'acqua. E si aspetta circa per 10 minuti per gonfiare.

Alla sopra si aggiungono salsicce cipolle tagliate salsa burro e sale . Impatano bene tutti e materiali.

Ultimamente si aggiunge prezzemolo macinato si continua ad impastare finché per avere un impasto omogeneo.

Dalle impasto preparato prendo nei pezzi grandezza di noce si rotolano poi si schiacciano.

Le polpette preparate si fidano nel vassoio odiato poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina circa per 25 ho 30 minuti.

Nota: in questa polpetta non si aggiunge spezie in più perché viene a basta le spezie di salsicce.