



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

---

## Polpetta di Salsiccia con Bulgur

Bulgurlu Sucuk Köftesi



1 bicchiere di bulgur  
Mezzo kg di salsiccia  
1 cipolla  
1 cucchiaino di salsa  
1 cucchiaino 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.