



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.