



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

Polpetta con Purè Dalyan

Püreli Dalyan Köfte



Per la polpetta;
500 gr. carne macinata per polpetta
1 uova
1 cipolla secca media
3 fetti pani raffermi
4 - 5 rami di prezzemolo
1 uova bollita
2 carote fine
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero
Per la purè;
3 patate bollite
1 tazza di latte
1 cucchiaino di burro

- # Una cipolla si trattugia . Non si filtra l'iquido di cipolla.
- # I fetti di pane si ammorbidiscono con i pezzi trattugiati di cipolle e con liquido di cipolla.
- # Sopra si aggiungono carne macinata, sale, pepenero, uova e i rami del prezzemolo macinati finemente e s'impastano per 10 - 15 minuti.
- # Mentre riposando l'impasto di polpetta si prepara la purè. Per questo la patata si schiaccia poi si aggiunge latte e poi si aggiunge il burro.
- # Si taglia il pezzo dal foglio alluminio per 35 - 40 cm. E sopra si mette l'impasto di polpetta senza uscire a fuori dei finchi di foglio alluminio.
- # E sopra della polpetta si mette la purè e cosi si copre tutta la sopra della polpetta.
- # Nella punta del rettangolo si mettono la carota bollita e l'uova bollita e tagliata in quattro.
- # Con l'aiuto di foglio si rotonda la polpetta e cosi si avra un rulo.
- # Cosi la polpetta come figura rulo si tiene bene il foglio alluminio.
- # Si cucina nel forno riscaldato 175 gradi per 40 minuti. Per facilità il tagliamento si fa riposarsi per mezz'ora. E poi si tagliano per 3 cm. di larghezza.

Nota : Questa polpetta si può prepararsi con purè di carota.