



Polpetta con Patata nel Vassaio

Patatesli Sini Köfte



3 patate bollite
3 bicchieri di bulgur
1 bicchiere di formaggio grattugiato
1 cucchiaino di salsa di pepe
1 uova
1 cucchiaino di sale
4 bicchieri d'acqua calda
Per interno;
250 gr di carne macinata
2 cipolle
1,5 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
5 cucchiaini olio d'oliva

- # Primamente si prepara i materiali di interno.
- # Poi cipolla si arrossisce nel olio. Ppi alla soora si aggiunge carne macinata e poi si cucina con miscelare.
- # Tra 15 minuti si aggiungono sala e pepe nero poi si leva dal fuoco.
- # In questo momento si preparano i materiali di esterno. Sopra di bulgur si mettono 2 bicchieri d'acqua e poi si coperta il coperchio e ppi si lascia a riposare circa per 10 minuti.
- # In questo momento le patate bollite si grattugiano poi si aggiungono sopra di bulgur. Dopo si aggiungono salsa uova formaggio e sale.
- # Impostano bene finche miscelano omogeneamente.
- # Si olia un vassaio poi la metà di miscelata preparata si svuota dentro.
- # Poi alla sopra si aggiunge la miscelata di carne macinata. Ppi si mette l'altra metà miscelata di patata.
- # Si mette olio vegetale alla sopra e si taglia in quadrato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi circa per 45 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta è di Nigde. In quella zona si prepara senza usare di formaggio bianco e si taglia come figura di baklava.