



## Polpetta con Patata nel Vassaio

Patatesli Sini Köfte



3 patate bollite  
3 bicchieri di bulgur  
1 bicchiere di formaggio grattugiato  
1 cucchiaia 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 cucchiai di burro  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
5 cucchiai 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 oli 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.