



## Polpetta Condita

Terbiyeli Köfte



500 gr. carne macinata per polpetta  
2 fetti pani raffermi  
1 manciata di riso  
1 cipolla secca  
5 - 6 rami di prezzemolo  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
5 bicchieri d'acque  
Per la condita;  
1 succo di limone  
1 uova  
1 cucchiaino di sale

- # Sopra delle fette pane rafferme si tartuglia la cipolla e poi si mescolano.
- # Sopra si aggiungono carne macinata, sale, cumino, pepenero e poi s'impastano per 5 - 10 minuti.
- # L'ultimo si aggiungono rami del prezzemolo macinati e riso lavato poi si mischiano.
- # Si mette un pò farina in un vassoio.
- # POi si prendono i pezzi grandezza delle nocchie dall'impasto e si mettono nel vassoio farinata, e poi si farinano tutte le parte dei pezzi di polpette con movimento in vassoio.
- # Si mette in una ciotola 5 bicchieri 'dacqua e un cucchiaino di sale e si bollisce.
- # Poi nell'acqua bollente si mettono le polpette farinate ma prima di mettersi dentro farsi cadere un pò la farina delel polpette.
- # Dopo in un'altra ciotola quella condita preparata dall'uova miscelata, succo di limone e da sale si aggiunge piano pinao nella ciotola delle polpette.
- # Dopo aversi cucinato insieme con condita si farsi a servire caldo.

**Nota:** Se volendo che la condita perfetta , si può aggiungersi 1 cucchiaino di farina.