



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 cucchiaiino di cumino
1 cucchiaiino di pepenero
1 cucchiaiino di sale
5 bicchieri d'acqua
Per la condita;
1 succo di limone
1 uova
1 cucchiaiino di sale

- # Sopra delle fetti pane raffermo si tartugia 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 nocciola 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 cucchiaiino di sale e si bollisce.
- # Poi nell'acqua bollente si mettono le polpette farinata ma prima di mettersi dentro farsi cadere un pò la farina dele 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 cucchiaiino di farina.