



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

---

## Polpetta Secca

Kuru Köfte



750 gr. carne macinata per la polpetta  
4 fetti di pane raffermo  
2 cipolle medie secche  
1 uova  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di sale  
8- 10 rami di prezzemolo

- # Pane raffermo si mette nella ciotola d'impastamento polpetta.
- # Sopra si trattugiano le cipolle, ( così non è bisogno di bagnare pane e schiaggire l'iquido di cipolla).
- # Questi due si impastano perfetto.
- # Dopo aversi aggiunti uova, carne macinata, e spezie si impasta ancora per 10 minuti.
- # Dopo aversi aggiunto preezzemolo si continua ad impastire finche prende tutte le parte il prezzemolo.
- # Poi si lascia a riposarsi per 1 ora nello frigo.
- # Poi si danno le figure alle polpette e poi si arrossiscono sulla griglia oppure in un forno elettrico.

**Nota:** Se l'impasto di polpetta si rilascia nello frigo per una notte sara meglio.