



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

---

## Polpetta di Fella

Fella Köftesi



250 gr. di carne macinata  
2,5 - 3 bicchieri grano fine per polpetta  
3 cucchi di farine  
1 uova  
1 cipolla  
1 cucchiaino di cumino  
1,5 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino timo  
Per la sopra;  
1 cucchi di salsa  
Mezzo bicchiero d'olipo vegetale  
4 spicchi d'aglio

- # S'impastano insieme cipolla tarttugiato, farina , carne macinata, grano fino e spezi per 5 - 10 minuti.
- # E poi si fanno figure come le grandezze di moscato, e si arrossiscono nell'olio riscaldato.
- # Dall'altra parte si arrossiscono in una pentola oliata agli schiaggiati con salsa.
- # Poi questa miscela di salsa si fa girare sopra delle polpette.
- # Si fanno servirsi caldo o fresco.

**Nota:** Se volendo si può servirsi con i ranmi di lattuga.