



Polpetta di Fellah

Fellah Köftesi



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

- # S'impastano insieme cipolla tartugato, 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 rametti di lattuga.