



Polpetta Gindik

Gindik Köfte



Per la miscelata di carne macinata;

400 gr di carne macinata

1 cipolla

1 cucchiaio salsa di pepe

1 cucchiaino di basilico secco

1 cucchiaino di menta secca

1 cucchiaino di sale

Per la miscelata di polpetta;

1 bicchiere di bulgur fine

1 cipolla

1 bicchiere di farina

1 cucchiaio salsa di pepe

1 cucchiaino di basilico secco

1 cucchiaino di menta secca

1 cucchiaino di sale

Per liquido;

1 cucchiaio di salsa

1 cucchiaio di burro

5 bicchieri d'acqua

1 cucchiaino di peperoncino a rosso

1 cucchiaino di pepe nero

1 cucchiaino sale di limone

1 cucchiaino di sale

1 tazza di ceci

- # Prima inizia alla preparazione di polpette. Bulgur si aspetta nell'acqua fresca circa per 10 minuti insieme con cipolla grattugiata.
- # Dopo si aggiungono salsa di pepe basilico menta sale e si miscelano poi si aggiunge piano piano la farina e si inizia impastare.
- # Poi dal impasto di polpette si prendono i pezzi grandezza di ceci si rotolano e si mettono nel vassoio Farinato.
- # Dopo si prepara la polpetta di carne macinata. Nella carne macinata si aggiungo gli altri materiali e si impastano bene . Si rotola ugualmente come prima si inseriscono insieme nel vassoio farinato.
- # Nella padella si mette un cucchiaio di burro e dopo aver riscaldato si aggiungono le polpette di carne macinata che si arrossiscono.
- # In un'altra pentola si mettono un cucchiaio di burro insieme con salsa di pomodoro e si arrossisce circa per qualche minuti.
- # Alla sopra si aggiungono l'acqua calda sale pepe nero peperoncino a rosso e sale di limone.
- # Quando l'acqua inizia a bollire le polpette farina te si buttano dentro l'acqua e si cucinano circa per 10 minuti.
- # Dopo si aggiungono le polpette arrostiti insieme con olio e si aggiunge ceci bolliti poi si continua a cucinare circa per 10 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Polprtta Gindik è una ricetta della zona di Elazig. Gindik significa pallina, rotono, rotolato.