



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

---

## Papalak Kombesi

Papalak Kömbesi



400 gr di carne macinata  
1 bicchiere di bulgur  
1 cipolla  
1 cucchiaino di farina  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di pepe nero  
2 cucchiaini di sale  
1 bicchierino olio per friggere

# Bulgur si mette in una ciotola profonda poi si riempisse l'acqua e si aspetta circa per 10 minuti dentro l'acqua.  
# Infine di questo tempo bulgur succhia tutto l'acqua alla sopra si aggiungono cipolla grattugiata cumino pepe nero e sale si miscelano poi si aggiungono carne macinata e farina. Dopo si inizia impastare.  
# Con l'impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noce si rotolano e poi si schiacciano.  
# Nella padella si mette olio dopo aver riscaldato si mettono i pezzi di impasto si arrossiscono tutte e due facciate e dopo si prendono su una carta per levare olio.  
# Dopo servirsi con qualunque garniture.

**Nota:** Paplak Kömbesi è una ricetta quasi dimenticata della zona di Ankara.