



Papalak Kombesi

Papalak Kömbesi



400 gr di carne macinata
1 bicchiere di bulgur
1 cipolla
1 cucchiaiino di farina
1 cucchiaiino di cumino
1 cucchiaiino di pepe nero
2 cucchiaiini 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 èd una ricetta quasi dimenticata della zona di Ankara.