



Polpetta Mirik

Mirik Köfte



2 bicchieri di bulgur
3 bicchieri d'acqua calda
1 uova
1 bicchierino di farina
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tazza di yogurt
4 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Sopra di bulgur si aggiunge l'acqua e si aspetta finché bulgur succhia tutta l'acqua.
- # Dopo si aggiungono che tenero cumino peperoncino rosso e sale si miscelano insieme con bulgur.
- # Alla sopra si aggiungono uova e farina poi si impastano bene.
- # Dopo dall'impasto si prendono i pezzi grandezza di nocciola e si rotolano. Le polpette preparate si mettono dentro piatto Farinato.
- # Nella pentola si mettono l'acqua e può Casale quando arriva al momento di bollire si buttano dentro le polpette preparate e si cucinano circa per 10 o 15 minuti.
- # In questo momento alla testa e finisce la insieme con yogurt e sale. Poi si aggiunge anche due cucchiai dal liquido di polpetta.
- # Nella padella piccola si mettono olio di girasole e peperoncino a rosso poi si arrossisce.
- # Le polpette cucinate si filtrano e poi si prendono nel piatto da servire.
- # Alla sopra di polpette prima si mette dalla miscelata di yogurt poi si mette peperoncino a rosso arrostito.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Polpetta Mirik è una ricetta riservata città di Sivas.