



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

---

## Polpetta di Monetagialla

Sarılira Köftesi



500 gr. carne macinata per polpetta  
1 tazza di riso  
1 cipolla secca  
2 uova  
1 cucchiaino sale  
1 cucchiaino pepenero  
1 bicchiere olio vegetale  
4 - 5 cucchiai farina

- # Riso si lava e si bolisce ( circa 20 minuti)
- # Si prende olio in una ciotola , sopra si aggiungono le cipolle macinate finemente, si arrossiscono insieme sul fuoco medio.
- # Sopra delle cipolle si aggiunge la meta della carne macinata e si arrossisce ancora un pò . Poi si toglie dal fuoco.
- # Dopo un pò raffreddato si aggiunge riso poi si aggiungono l'altra meta della carne macinata, sale, e pepenero poi si l'impasta ancora per 5 minuti.
- # Dopo aversi riposato la miscela un pò , si prendono i pezzi come la grandezza di limone . Poi con le mani si rotonda e poi si schiaccia e cosi si avra come figura di moneta.
- # Le polpette che abbiamo si faanno passarsi prima dall'uova miscelata e poi dalla farina.
- # E si arrossiscono nell'olio caldo finche prendono il colore gialla.

**Nota:** Per averne il colore che vogliamo devono arrossire assolutamente nell'olio caldo.