



## Polpetta di Monetagialla

Sarılıra Köftesi



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

# Riso si lava e si bollisce ( 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 metà 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 metà della carne macinata, sale, e pepnero 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 così si avrà come figura di moneta.

# Le polpette che abbiamo si faanno passarsi prima dall'uovo miscelata e poi dalla farina.

# E si arrossiscono nell'olio caldo finché prendono il colore gialla.

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