



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

Polpetta di Monetagialla

Sarılira Köftesi



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