



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

---

## Polpetta con Funghi

Mantarlı Köfte



500 gr. funghi freschi  
6 cucchiaini olio vegetale  
2 pomodori  
1 cipolla secca  
7 - 8 spicchi d'aglio  
4 cipolle verdi  
1 cucchiaino di salsa  
500 gr. carne macinata per polpetta  
1 fetta interno di pane raffermo  
1 cipolla secca  
1 uova  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino sale  
1 cucchiaino di pepenero  
1 bicchiere d'acqua

- # Prima si prepara l'impasto di polpetta.
- # Poi si l'impastano cipolla trattugiato, interno del pane raffermo, carne macinata, cumino, sale e pepenero per 10 minuti.
- # Si fanno le polpette un pò più grande del pistacco. Queste polpette si fiocano con movimento in un vassiaio farinata.
- # Si mette l'olio vegetale in una ciotola e sopra si mettono le cipolle tagliate come per mangiare, dopo amorbimento delle cipolle si aggiungono gli aglio schiacciati bene e si continua ad arrossire per 5 minuti.
- # Sopra di questo prima si mette le cipolle verdi tagliati poi il pomodoro tagliati finemente e si arrossiscono sul fuoco medio per 5 minuti.
- # Poi si aggiungono salsa, sale, e funghi puliti tagliati e si cucina ancora per 10 minuti.
- # Sopra si mettono le polpette preparate.
- # Dopo aver messo 1 bicchiere d'acqua si cucina per 25 minuti.
- # si servira a caldo.

**Nota:** I funghi devono essere messi curudi.