



Polpetta a Vassaio

Sini Köfte



5 cipolle secche
250 gr. carne macinata di pecora
100 gr. di margherina
2 tazze pieno di pistacchi
2 tazzine di pieno ceci macinata
1 cucchiaino di peperoncino
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di basilico
1 cucchiaino di cannella
1 patata grossa
350 gr. carne macinata di vitello
4 bicchieri di grano fino pulito e lavato
1 bicchierino di semolino
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepenero

Le cipolle si tagliano finemente. Si mettono 3 cucchiaini di margherine in un ciotola, sopra si aggiungono carne macinata di pecora e cipolle, si cucinanono sul fuoco basso finchè la carne macinata prende tutto l'liquido se stesso.

In questa carne macinata cucinata si aggiungono pistacchi, 1 cucchiaino di sale, mezzo cucchiaino di pepenero, mezzo cucchiaino di peperoncino, cannella, basilico, e cumino, e simiscela bene.

Si chiude il coperchio della ciotola , e si mette a una parte.

Le patate bollite si sbuciano e si schiacciano.

Le cipolle si taglie finemente, poi sopra si mettono le patate schiaggiate, carne macinata di vitello, grano fino, semolino, pepenero che rimasto, sale, peperoncino, 2 bicchieri d'azque, si aggiungono piano piano, e si impasta per 25 minuti finchè per aversi un impasto elastico .

Dopo che apposto l'impasto si mette perfattamente nella mezza parte oliato del vassaio.

Sopra si mette i ripieni preparata . Sopra di quello si mette la miscela preparata con patata. E sopra si fa liscio per mezza bicchierino d'acqua. E polpetta si taglia come polpette.

Si cucina nel forno riscaldato 200 gradi per 40 minuti.

Dopo aversi tolto dal forno si mette quella margherina sciolto che rimasto.

Nota: Polpetta vassoio è un gusto della provincia di Gaziantep e tutte le altre provincie del sud.