



## Polpetta a Vassaio

Sini Köfte



5 cipolle secche  
250 gr. carne macinate di pecora  
100 gr. di margherina  
2 tazze pieno di pistacchi  
2 tazze 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 una ciotola, sopra si aggiungono carne macinata di pecora e cipolle, si cucinano sul fuoco basso finché 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 si miscela bene.

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

# Le patate bollite si sbuciano e si schiacciano.

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

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

# Sopra si mette il ripieno preparato. Sopra di quello si mette la miscela preparata con patata. E sopra si fa liscio per mezzo bicchierino d'acqua. E polpetta si taglia come polpette.

# Si cucina nel forno riscaldato 200 gradi per 40 minuti.

# Dopo averli tolti dal forno si mette quella margherina sciolta che rimasto.

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