



Polpetta di Urgup

Ürgüp Köftesi



Mezzo kg di carne macinata
2 cipolle
3 patate
1 uova
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1,5 bicchieri farina di pangrattato
1,5 bicchieri d'olio vegetale

- # Nella ciotola da impastare si mettono patate grattugiate e cipolle alla sopra si aggiungono prezzemolo macinato e gli altri ingredienti poi si impastano.
- # La miscelata di polpetta si aspetta circa per mezz'ora nel frigo.
- # Dopo dalla miscelata di polpetta si prendono i pezzi e si fanno le polpette come figura di dito.
- # Dopo le polpette preparate si muovono dalla farina di pangrattato poi si friggono nell'olio caldo.
- # Si porta caldo al tavolo.

Nota: Nella preparazione di questa polpetta si può usare il lievito per il posto di carbonato.