



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

Polpetta di Hamburger

Hamburger Köftesi



500 gr. carne macinate per la polpetta
1 cipolla media secca
3 cucchiai pangrattato
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di spezie di polpetta(nome è primavera d
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale

Dopo aversi tartugiato la cipolla sopra si aggiungono carne macinata, sale, pepenero, pangrattato, cumino e spezie (primavera di polpetta).

S'impastano tutti gli ingredineti per 10 minuti.

Dopo aversi riposato l'impasto di polpetta si tagliano i pezzi come grandezza di limone, e si fanno le figure come piattino con strincimento con parti interni delle due mani.

Si cucinano sulla griglia elettrica.

Dopo aversi messo tra delle pani di hamburger e si fa servirsi insieme con salata di russa, ketchup e sottaceti.

Nota: Per prepararsi pane di hamburger si può prendersi l'aiuto dalla parte di ricette d'impastimento.