



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

Polpetta con Crespatura

Krepli Köfte



500 gr. carne macinate per la polpetta
Interno di 2 fetti pane raffermo
1 uova
1 cipolla secca
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di peperone
Formaggio biancato
Per la crespatura;
1 uova
1 bicchiere di latte
2 tazzine di caffè farine
1 cucchiaino di sale
Olio vegetale

- # Prima si prepara la polpetta. Per questa; si tartugia la cipolla, dentro si aggiunge interno delle pani e s'impastano finchè diventa l'impasto interno del pane raffermo.
- # Sopra si aggiungono gli altri ingredienti per la polpetta, e si impasta ancora per 10 minuti, durante preparando la crespatura l'impasto di polpata si inserisce nello frigo a riposare.
- # Gli ingredienti della crespatura si mettono in una ciotola in fondo e si mescolano bene.
- # Si cucina l'impasto di crespatura in un tavolo oliato con girando tutte le parti.
- # Dopo aver preparato tutte le crespature, si prendono i pezzi della polpetta come la grandezza più piccola della polpetta di hamburger.
- # Le polpette si cucinano in un tavolo poco oliato.
- # Le polpette preparate si mettono dentro delle crespature e poi le crespature si piegano com'è il pacchetto.
- # Le crespature piegate si mettono nel vassoio secondo delle parti piegate arrivano in parte basso.
- # Sopra delle polpette crespature si mettono il pezzo del formaggio.
- # Si cucinano nel forno riscaldato 180 gradi finchè si sciolgono i formaggi.
- # Si fa servirsi a caldo.

Nota: Se volendo si può aggiungersi bistecca dentro della crespatura.