



Polpetta con Melanzana

Patlıcanlı Köfte



500 gr. carne macinata per la polpetta
1 cipolla secca grande
Interno di 3 fetti pane raffermo
1 cucchiaino di latte
1,5 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepenero
8 - 10 rami di prezzemolo
1 uova
5 melanzane medie
1 bicchiere olio d'arrosimento
1 tazza yogurt
4 spicchi d'aglio
2 pomodori

Si mettono nella ciotola d'impastamento interno di pane raffermo, uova, formaggio trattugiato, late e poi si miscelano bene.

Poi sopra si aggiungono carne macinata, sale , cumino, pepenero , rami macinati di prezzemolo e poi s'impastano per 10 minuti e dopo si inserisce nello frigo a riposare.

Dopo aversi sbucciato le melanzane si fanno aspettarsi per mezz'ora nella acqua salta per farsi perdere la piccante.

Ogni melanzane si taglia la lunghezza come righello e si taglia in 5 pezzi e si arrossisce nell'olio.

Dopo aversi riposato l'impasto di polpetta si condivide in 25 pezzi uguali e ogni pezzo si rotonda come la figura di dito.

Le polpette si arrossiscono nel olio che rimasto dall'arrossimento delle melanzane.

Nei fianchi del melanzan si mettono le polpette arrossite, e si fa come rullo le polpette rimangono nella parte interna.

Le melanzane poi si mettono in un vassoio medio grandezza , sopra si mettono i pezzi tagliati e sbucciati dei pomodori.

Si cucinanano nel forno riscaldato a 190 gradi finchè cambiano i colori dei pomodori.

Si prendono nel piatto da servire , sopra si mettono yogurt con aglio.

Nota: Per essere sano delle polpette , le melanzane si arrossiscono sulla grillia e poi si fa il rullo . Se così allora nel vassoio del cassetto si mette 1 bicchierini d'olio vegetale.