



## Loluk

Loluk



500 gr. carne macinate senza grassi  
1 bicchiere di grano fino  
3 cipolle secche  
2 pepe italiane  
1 cucchiaio di salsa  
1 tazza di caffè olio vegetale  
3 cucchiari di sale  
1 cucchiaino di peperoncino  
1 cucchiaino di pepenero

# Le cipolle si tagliano finemente, sopra si aggiunge l'olio vegetale, e si cucinano sul fuoco medio finché ammorbidono.

# Dopo averli ammorbidati le cipolle si aggiungono salsa e pepe tagliati finemente, dopo averli cambiati il colore della pepe si aggiunge i pomodori sbucciati.

# Sopra degli ingredienti si mette un litro d'acqua calda.

# Durante cucinando gli ingredienti si prepara l'impasto con carne macinata, grano fino secco, pepenero, un pochino sale e dal peperoncino.

# L'impasto si lascia a riposare per un po' poi si prendono i pezzi dall'impasto come la grandezza del moscato.

# Le polpette preparate si mettono nell'acqua bollente con cipolla e si cucina per 20 minuti sul fuoco basso medio.

# Si servono a caldo.

**Nota:** Loluk è un gusto piacevole provincia di Malatya. Essere non bagnato del grano fino serve per non disperdersi delle polpette.