



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

Polpetta Oliato

Yağlı Köfte



1 taza di bulgur
1 cipolla
3-4 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di burro
1 cucchiaino salsa di pomodoro
Mezzo cucchiaino salsa di pepe
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale

- # Le cipolle ed aglio si macinano in fine. Si sbucciano i pomodori e si tagliano incubo.
- # Bulgur si mette nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono tutti gli ingredienti tranne pomodoro.
- # Poi se mi c'erano tutti i materiali con il dito.
- # Ultimamente si aggiungono i pomodori e si fa la miscelata circa per mezz'ora.
- # Dopo prendono i pezzi un po' più grande di noce e si rotolano.
- # Si consumano in breve tempo.

Nota: Questa è una ricetta a regionale della zona di Gaziantep. Se si usa solamente olio sara gusto.