



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

Polpetta di Kayseri

Kayseri Köftesi



Polpetta di Kayseri KAYSERİ KOFTESİ
Le Ricette del Polpetta

500 gr. carne macinate per la polpetta
1 cipolla secca media
3 fetti interno di pane raffermo
1 cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di peperone
Mezzo cucchiaino di peperoncino rosso
1,5 cucchiaini di sale
7 - 8 rami di prezzemolo macinati
3 patate
3 pomodori
4 pepe italiane
1 bicchierino d'olio vegetale

La cipolla si trattugia sopra delle fette di pane raffermo. Si mescolano bene finche pane si diventa liscio poi si aggiungono gli altri ingredineti. E s'impasta per 8 - 10 minuti.

Mentre riposando l'impasto di polpetta nella frigo si sbuciano le patate, e si tagliano rotondamente per 1 cm. di larghezza, dopo aversi tagliati pomodori comene rotonde le pepe si tagliano verticali in due e si tolgono i semi.

Un bicchierino d'olio vegetale si svuota nel vassoio di forno e poi si espensa tutte le parte del vasoio e i pezzi che tagliati di patata si alinano nel vassoio. sopra delle patate alinate si alinano le polpette con spazio figurate .

Negli spazi si inseriscono pomodori e pepe.

E si cucinano nel forno riscaldato 190 gradi finchè le polpette si arrossiscono.

Si servirsi a caldo.

Nota: In relata l'impasto della polpetta di Kayseri, si espansione sopra delle patate come strato.