



## Polpetta di Kayseri

Kayseri Köftesi



Polpetta di Kayseri KAYSERI KOFTESI  
Le Ricette deLe Polpette

500 gr. carne macinate per la polpetta  
1 cipolla secca media  
3 fette 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 relatà l'impasto della polpetta di Kayseri, si espansione sopra delle patate come strato.