



Polpetta di Cipolla

Soğan Köftesi



10 cipolla
3 bicchieri di farina
1 uova
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di carbonato
2 cucchiaini di sale
Per la salsa;
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaio di burro
2 bicchieri di brodo

- # Le cipolle si sbucano.
- # Primamente si aggiunge sale e si schiaccia finche diventano bene morbide.
- # Dopo si aggiungono carbonato, pepe nero, e si impasta per un po.
- # Poi le mani si oli a e si prendono i pezzi un po più grande di noce.
- # Le polpette preparate si filano nel vassao olaiato. E si cucina nel forno riscaldato 210 gradi circa per mezz'ora.
- # Dopo sai che si leva dal forno e si lascia per frizzare.
- # In questo momento burro si arrossisce con la salsa poi si aggiungono sale e brodo si cucinano per una schiumata.
- # Dopo si aggiungono le polpette preparate e si cucinano circa per 4 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Bursa. Le polpette diventano morbide dentro di salsa per questo motivo si preferisce di consumare in breve tempo.