



## La Polpetta Begendili

Beğendili Köfte



750 gr. carne macinate per la polpetta  
3 fetti interno di pane raffermo  
1 cipolla secca piccola  
1 uova  
1 patata piccola  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di pepenero  
1,5 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino salsa di pepe  
Per Begendi;  
3 melanzane per arrossimento  
3 bicchieri di latte  
3 cucchiaini di burro sciolto  
3 cucchiaini di farina setacciata  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale

- # Prima si prepara il Begendi . Le melanzane sul fuoco basso si arrosscono con giramento.
- # Si sbuciano durante caldo perchè è facile di sbuciarsi e poi si macinana su un tavolo finemente.
- # Si mettono in una ciotola burro e farina. Si arrossisce la farina finchè prende il colore viola sul fuoco basso. Dopo aversi preso il colore viola si aggiunge latte nella farina, si mescolano. Poi sopra si aggiungono sale e pepenero, dopo aversi miscelato un pò si toglie dal fuoco.
- # Nella ciotola d'impastamento si mettono interni del pane raffermo, sopra le cipolle trattugiate e sale. Smpasto per ammorbidarsi le pani.
- # Sopra si aggiungono sale, pepenero, cumino, patate tartugiate, carne macinata e salsa di pepe e uova , si mescolano per 10 minuti.
- # Dopo aversi finito l'impastamento si inserisce nello frigo e si lascia a riposare minimo per 1 ora.
- # Dopo aversi riposato si tolgono i pezzi dall'impasto e si fanno le polpette grandezze delle nocchie e poi questo si arrosscono sulla griglia.
- # Se begendi è fredda si riscalda e si mette nei piatti. E sopra si mettono le polpette e si servirs a caldo.

**Nota:** Se volendo si può mettere olio caldo sopra delle polpette già servite.