



La Polpetta Begendili

Beğendili Köfte



750 gr. carne macinata 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 cucchiali di burro sciolto
3 cucchiali 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 macinano 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 averci preso il colore viola si aggiunge latte nella farina, si mescolano. Poi sopra si aggiungono sale e pepenero, dopo averci miscelato un po' si toglie dal fuoco.
- # Nella ciotola d'impastamento si mettono interni del pane raffermo, sopra le cipolle trattugiate e sale. Simpasto per ammorbardarsi le pani.
- # Sopra si aggiungono sale, pepenero, cumino, patate tartugiate, carne macinata e salsa di pepe e uova , si mescolano per 10 minuti.
- # Dopo averci finito l'impastamento si inserisce nello frigo e si lascia a riposare minimo per 1 ora.
- # Dopo averci riposato si tolgono i pezzi dall'impasto e si fanno le polpette grandezze delle nocciole e poi queste si arrossiscono sulla grillia.
- # Se begendi è fredda si riscalda e si mette nei piatti. E sopra si mettono le polpette e si servirsi a caldo.

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