



Riempimento di Prezzemolo

Maydanoz Dolması



Mezzo kg di carne macinata
1 uova
Mezzo bicchiere di riso
2 cucchiari di farina
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
Per la salsa;
4 pomodori
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tazza di yogurt
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale

- # Nella ciotola da miscelare si mettono carne macinata uova riso lavato farina sale si miscelano circa per 3 minuti.
- # Dopo nella miscelata si aggiungono prezzemoli e si miscelano per un po'.
- # Dalla miscelata preparata si prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano.
- # Poi le polpette preparate si muovono dentro vassoio farinato.
- # In questo momento si prepara la salsa. Nella pentola si mettono burro e salsa di pomodoro si arrossisce finché via il pudore di salsa.
- # Dopo si aggiungono pomodoro grattugiato e sale. Si cucina la fin che cambiano le forme di pomodoro. Poi si aggiunge l'acqua calda.
- # Le polpette preparate si mettono dentro di salsa bollente. (non si miscela assolutamente però la pentola si può muovere).
- # Il coperchio di pentola si coperta e si cucina circa per 20 minuti sul fuoco basso.
- # Per il sugo olio di testa e poi si miscela con il yogurt alla sopra si pizzica sale.
- # La polpetta cucinata si mette nel piatto da servire alla sopra si mette la miscelata di yogurt.

Nota: Riempimento di prezzemolo è riservata alla zona di Bartın(provincia Turca).