



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Polpetta di Acem

Acem Köftesi



Mezzo kg di carne macinata
1 bicchierino di riso
1 cipolla
Mezzo cucchiaino di timo
1 cucchiaino di sale
10 patate piccole
Per la salsa;
3 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di basilico secco

- # Sopra di carne macinata si aggiungono o riso cipolla tagliato sale e timo si impastano.
- # Impasto di polpette si divide in 10 pezzi uguali ogni pezzo si rotola.
- # L'acqua salsa e sale si mette in una pentola poi si inseriscono le patate sbucciate la pentola si inserisce sul fuoco medio.
- # Quando inizia a riscaldare sopra si aggiungono le polpette poi il coperchio di pentola si coperta e si cucina circa per 35 minuti.
- # Alla sopra si pizzica basilico subito prima di levare dal fuoco.
- # Nel piatto da servire si mette una patata ed una polpetta.

Nota: Polpetta di acem è riservata alla zona di Kars.