



## 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 condivide 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.