



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

Polpetta di Nonna

Ebem Köftesi



600 gr di carne macinata
3 cipolle
1 uovo
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per friggere;
Olio vegetale

- # Le cipolle si macinano bene poi se mi Celano con carne macinata sa le uova carbonato pepe nero e peperoncino a rosso.
- # Si aggiunge la farina finché per avere un impasto non si picica alle mani.
- # Dopo se aggiunge prezzemolo macinato si continua ad impastare per un po'.
- # Si apre sul tavolo farinata grandezze del piatto.
- # Le polpette preparate si mettono a dentro olio caldo si arrossiscono escono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta è riservata della città di Usak.