



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî 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.