



Polpetta di Signora

Hanım Köftesi



1 bicchiere bulgur fine
250 gr di carnemacinata
2 cipolle
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso
1 cucchiaiino di pepe nero
1 cucchiaiino di sale
Olioperfriggere
Per il liquido;
8 pomodori
8 pepe
1 cucchiaiino di sale

- # Cipolle si macinano in fine. E si prendono nella ciotola da miscelare. Alla sopra si aggiungono sale e bulgur.
- # Si miscelano bene cipolla e bulgur.
- # Carne macinata sale peperoncino rosso e pepe nero si aggiunge . Si macinano bene.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce . Prima si rotola poi si schiaccia.
- # Si levano i semi di pepe. E si tagliano in grosse.
- # Nella padella si mette cipolla e dopo aver riscaldato si aggiungono le pepe e si arrossiscono poco.
- # I pomodori si grattugiano e si prendono nella pentola e si pizzica sale . Si bolisce sul fuoco basso per 15 minuti.
- # Servirsi in caldi.

Nota: Polpetta signora è riservata alla zona di Elazig.