



Polpetta Stufato

Sac Köftesi



750 gr di carne macinata
2 cipolle
4 cipolle fresche
Mezzo mazzetto di menta fresche
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Farina
Per friggere;
Olio vegetale

- # Le cipolle si tagliano infine. Prezzemolo menta e cipolle fresche si macinano.
- # Nella miscelata si aggiunge carne macinata pepe nero peperoncino a rosso e sale. Si impasta bene.
- # Dopo dal.impasto di poleptta si prendono i pezzi grandezza di.noce poi i questi pezzi aprono sul tavolo farinato grandezza del.piattino di tè.
- # Poi si mette olio vegetale nella.padella dopo aver riscaldato si mettono le.polpette preparate. Si arrossiscono bene.

Nota: Questa è riservato alla zona di Isparta . In Isparta questa polpetta si cucina sul foglio.