



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

---

## Polpetta di Cipro

Kıbrıs Köftesi



Mezzo kg di carne macinata mezzo grassa  
1 cipolla  
1 uova  
3 patate  
3 fetti di pangrattato  
Mezzo mazzetto di prezzemolo  
1 cucchiaino di cannella  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di cumino  
2 cucchiaini di sale  
Olio per friggere

- # Si prendono i finchi di pane. E si mettono nella ciotola da impastare.
- # 2 patate fine una patata grossa cipolla fine si tagliano. E si aggiungono nella ciotola da impastare.
- # Poi si aggiunge uova. Dopo si miscela completamente finché miscelano bene.
- # Dopo si aggiunge carne macinata e cannella cumino sale e pepe nero si impasta ancora per qualche minuto.
- # La miscelata di polpetta dopo aver preparato si lascia per un'ora nello frigorifero.
- # Dopo dal impasto si prendono i pezzi dimensione di noce si rotolano poi si schiacciano per un po.
- # Nella padella si mette un po' d'olio e si riscalda. Poi le polpette si cucinano.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa polpetta si deve riposare per forza. Amido di patata esce fuori dopo aver riposato.