



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 finachi di pane. E si si mettono nella ciotola da impastare.
- # 2 patate fine una patata grossa cipolla fine si tagliano. E si aggiingono nella ciotola da impastare.
- # Poi si aggiunge uova. Dopo si miscela completamente finche miscelano bene.
- # Dopo si aggiunge carne macinata e cannella cumino sale e pepe nero si impasta ancora per qualche minuti.
- # La.miscelata di poleptta dopo aver preparato si lascia oer 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 oljo e si riscalda. Poi le polpeye si cucinano.
- # Servirsi in caldo.

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