



## Poolpetta di Sogur

Söğür Köftesi



Mezzo kg di carne macinata grasa  
3 fetti di pangrattato  
1 cipolla  
Mezzo mazzetto di prezzemolo  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di pepe nero  
2 cucchiaini di sale  
Per interno;  
3 uova  
1 cucchiaia di burro  
1 cucchiaino di sale

- # Primamente i fianchi di pangrattato si.levano e si mettono nella ciotola da impastare.
- # Alal soora si grattugia cipolla. E si miscelano per diventare morbido di pangrattato .
- # Si aggiungono pepe nero e cumino. Si miscelano bene. Ultimamnente si aggiunge carne macinata prezzemolo e si impastano per un po '.
- # Impastoo di.polpetya si.mette nello.frigo per mezz'ora.
- # In questoo.momento si preparano i materiali di interno. Le uova si rompono in una ciotola si aggiunge sale e si miscela.
- # Nella padella si mette il burro. Dopo aver sciolto si aggiungono le uova. E si apre tutti e due facciate.
- # Impasto di polpetta si apre sulla carta oliata di vassaio grandezza del piattino di dolce.
- # Alla sippa si mettono i pezzi di omleta. .
- # Si fanno i rulli con carta oliata.
- # Poi i rulli si tagliano grandezza di dito. E fano nel vassaio oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi circa per 30-35 minuti.

Nota: Sogur nelle qualche zone di Anatolia significano sahur (svegliamento nelle notte mese di ramadan).