



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

Poolpetta di Sogur

Söğür Köftesi



Mezzo kg di carne macinata grassa
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 cucchiaio 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. Ultimamente si aggiunge carne macinata prezzemolo e si impastano per un po'.
- # Impastoo di polpetta si mette nello frigo per mezz'ora.
- # In questo 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 oliato di vassoio grandezza del piattino di dolce.
- # Alla sopra si mettono i pezzi di omleta. .
- # Si fanno i rulli con carta oliata.
- # Poi i rulli si tagliano grandezza di dito. E fiano nel vassoio 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).