



Polpette Pisi

Pişi Köfte



Mezzo kg di carne macinata
1 bicchierino di farina
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di cumino
2 cucchiaini di sale
Per la sopra;
Farina
Per friggere;
Olio vegetale

- # Nella ciotola da impastare si mettono tutti i materiali. Si pestano bene con un bastone.
- # Dopo si prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano. Poi si muovono dentro di farina.
- # Poi sul tavolo farinato si aprono dimensione di piattino di dolce.
- # Nella padella si mette olio vegetale.
- # Dopo aver riscaldato olio vegetale si aggiungono le polpette e si arrossiscono bene tutti e due facciate.
- # Si leva sulla carta per levare olio e servirsi calfo.

Nota: Questa ricetta è riservata alla zona di Isparta.