



Polpetta di Saliva

Tükürük Köftesi



300 gr carne macinata di pecora
300 gr carne macinata di vitello
Quattro interno di pane raffermo
Un tuorlo d'uovo
1 cucchiaino di cumino
Un cucchiaino di pepe nero
Due cucchiaini di sale
Per la sopra;
Un albumone d'uovo
Mezzo bicchierino d'acqua
Per servirsi;
Pane
Pepe
Pomodoro

- # Primamente i pane raffermo si mettono nella ciotola da miscelare.
- # Alla sopra cipolla grattugiata tuorlo d'uovo si aggiungono e si impasta.
- # Alla sopra si mettono le spezie. E si impasta circa per 5 minuti.
- # Sopra di impasto si coperta e si mette nello frigorifero e si aspetta per 1 ora.
- # Albumone d'uovo ed acqua si miscelano bene.
- # Le mani si fanno muovere dentro di questa miscelata ppi si prendono i pezzi di polpetta e si rotolano. Poi si schiacciano.
- # Dopo aver preparato tutte le polpette si grigliano.
- # I pezzi di polpetta si mettono dentro dei pane insieme con i fetti di pomodoro e pepe. Poi servirsi.

Nota: Questa è una ricetta turca generale di piazza.