



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

Polpetta di Povertà

Yokluk Köftesi



1 pane raffermo
200 gr di carne macinata
2 uova
1 cipolla
1 patata
Mezzo mazzetto di aneto
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Mezzo cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale
Olio per friggere

Pane raffermo si divide in pezzi.

Alla sopra si aggiungono le cipolle grattugiate patate ed uova. Si miscelano bene.

Poi si aggiungono carne macinata cumino pepe nero cannella carbonato e sale.

Ultimamente si aggiungono aneto e prezzemoli macinati. Si impasta ancora per un po'. (Impasto deve essere un po' liquido.)

Dal impasto si prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano poi si schiacciano.

Poi le polpette preparate si arrossiscono bene nella padella con olio caldo.

Si porta al tavolo in caldo.

Nota: Polpetta di povertà è una ricetta storica della zona di Selanik.