



Pallone di Panna con Carne Macinata

Kıymalı Kumaş Topu



2 yufka
1 bicchierino olio vegetale
1 bicchierino d'acqua
Per interno;
250 gr di carne macinata
1 cipolla
1 pomodoro
1 cucchiaino di pepe nero
5-6 prezzemoli

- # Primamente si preparano i materiali di interno cipolla e pomodoro si grattugiano prezzemolo si macina carne macinata Sale e Pepe Nero si aggiungono poi si miscelano bene.
- # Olio vegetale ed acqua si miscelano. Yufka si mettono una sopra l'altro e si tagliano con il coltello così si avranno 8 pezzi triangoli.
- # Sopra dei pezzi tagliati si mette prima dalla miscelata di olio vegetale puoi ai fianchi si mette dalla miscelata di carne macinata dopo spiegano da destra e da sinistra così si fa il rullo grandezza di 2 cm.
- # I pezzi preparati si infilano nel vassoio oliato alla sopra si mette l'altra metà di miscelata di olio vegetale poi il vassoio si inserisce nel forno preriscaldato a 200° arrossiscono circa per 20 minuti.
- # Servirsi fresco o caldo.