



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

---

## 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 poi 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.