



Polpettine di Pane

Ekmek Köftesi



10 fetti di pane raffermo
2 uova
1 cipolla secca
1,5 bicchieri di latte
1 cucchiaio di farina
3 cucchiali olio vegetale
Mezzo cuuchhiaino di pepenero
1 cucchiaio di sale
10 - 15 rami di prezzemolo (macinati)

- # Le cipolle si tagliano rotondamente e si arrossiscoono nel'olio vegetale.
- # In questo momento si boliscono prezzemolo e latte.
- # I fetti di pane raffermo si inseriscono in una pentola da impastare e sopra si aggiungono le cipolle arrossite, latte con prezzemolo, uova, sale e pepnero. Questi si mescolano insieme.
- # La miscela si lascia ariposare per 10 - 15 minuti.
- # Si avra l'impasto con aggiungere la farina.
- # Si fanno le figure come limone con le mani bagnati.
- # 5 bicchieri d'acque si bolliscono con 1 pizzico di sale .
- # Nell'acqua bollete si mettono le polpettine preparate, si bolliscono per 20 minuti.
- # Poi si arrossiscono un pò nell'olio poco.
- # Polpettine di pane si servirisi insieme con i piatti di carne.

Nota: Polpettine di pane è una tariffazione di Tedesco.