



Polpetta a Braccio

Kol Böreği (Patatesli)



6 yufka (piedina sottile)
4 patate di medie
3 cipolle
1 tazza di caffè di olio vegetale
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di peperoncino
Mezza tazza di olio vegetale
3/4 tazze di latte
1 uovo

Le cipolle si tagliano da mangiare, e si arrossiscono nell'olio di una tazzina finchè diventano viole, sopra si aggiungono la patata pestata, sale e peproncino , si mescolano. Si toglie dal fuoco e si lascia a freddare. Si prendono in una tazza latte e olio.

Yufka si prende sul tavolo da preparare, si piegano le parte rotonde, sopra si mette latte oliato. Si mette in un fianco 1/6 della miscela di patata fredda. E si piegano come rullo, si gira ancora uno e poi sopra si ri sviluppa latte oliata. Questo lavoro si fa ugualmente finchè finiscono tutte le yufka.

La polpetta diventato rullo si piega da parte destra e sionistra per 4 dita , poi si piega come u.

Si fanno uguale anche le altre yufka e si mettono nel vassoio di forno.

Si rompe un uovo nel latte olioato rimasto e si misce. Questa miscela si sviluppa sopra delle polpetta.

Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 40 - 45 minuti. Si servirsi a caldo.

Nota: Questa polpetta si può prepararsi con formaggio, carne macinata o con spinaci.