



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

---

## 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 peperoncino, 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 mettet 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 oliato. Questo lavoro si fa ugualmente finchè finiscono tutte le yufka.

# La polpetta diventato rullo si piega da parte destra e sinistra 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 oliato rimasto e si miscela. 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.