



Polpetta d'Arabo

Arap Böreği



2 uova
1 bicchiere di yogurt
1 cucchiaiino di carbonato
1 cucuchiaiino di sale
Abbastanza farina
1 pezzo di piccolo formaggio
1 cipolla secca piccola
7 - 8 rami di prezzemolo
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso
1 bicchiere olio di fritta

- # Le uova si rompono nella ciotola d'impastare, sopra si aggiunge yogurt, sale e carbonato si miscelano.
- # Si aggiunge la farina finchè si avrà un impasto mezzo morbido che non si picca nelle mani.
- # Quando l'impasto diventa normale sopra si copre un pezzo di straccio .
- # In questo momento si prepara l'interno. Per interno si trattuglia il formaggio, le cipolle si tagliano finemente, prezzemolo si macina finemente e si miscelano tutto e si aggiunge peperoncino rosso.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi come grandezza di limone. E si aprono come grandezza del piatto di dolce.
- # Si mettono 1 cucchiaio dalla miscela nei pezzi d'impasto d'aperto poi si piega dal finocchio e si schiaccia.
- # Si ripete questa finchè finiscono tutti gli impasti.
- # Si riscalda olio di fritta, e polpette in quest'olio si frittano finchè prendono il colore d'oro, si serviranno a caldo.

Nota: Questa polpetta è una polpetta speciale di Siria soprattutto della zone di Halep.