



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

---

## Polpetta d'Arabo

Arap Böreği



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

- # Le uova si rompono nella ciotola d'impastare, sopra si aggiunge yogurt, sale e carbonato si miscelano.
- # Si aggiunge la farina finché si avrà un impasto mezzo morbido che non si picchia nelle mani.
- # Quando l'impasto diventa normale sopra si copre un pezzo di straccio .
- # In questo momento si prepara l'interno. Per interno si trattugia 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 cucchiaino dalla miscela nei pezzi d'impasto d'aperto poi si piega dal finaco e si schiaccia.
- # Si ripete questa finché finiscono tutti gli impasti.
- # Si riscalda olio di frittura, e polpette in quest'olio si frittano finché prendono il colore d'oro, si serviranno a caldo.

**Nota:** Queta polpetta è una polpetta speciale di Siria soprattutto della zona di Halep.