



Polpetta Ripiene

İçli Köfte Böreği



3 yufka (pasta Sfoglia)
200 gr. di carne macinata
1 bicchiere farina di galletta
1,5 bicchieri di yogurt
2 cipolle secche
Mezzo bicchiere di noce
2 bicchieri di grano fino per la polpetta
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
2 cucchiai di olio vegetale

- # Si mette olio in una padella a pressione, sopra si mettono carne macinata, cipolla, e si arrossiscono insieme.
- # Do che la carne macinata a preso liquido se stessa si aggiungono i noci pestati come grandezze che si sente con i denti dopo si aggiungono sale e pepenero.
- # Sopra di questa miscela si aggiunge grano fino e poi si coperta il coperchio di padella. Senza aggiungersi acqua si spegne il fuoco e si aspetta a cucinarsi di grano fino con vapore. Per questo si riposa per 20 minuti.
- # Paste sfoglie si mettono sopra il tavolo , si tagliano a trinagolo in 8 pezzi com'è taglianto sfoglia di polpette a sigaretta.
- # Così si avre 24 pezzi di trinagolato.
- # Si mettono uno sopra l'altro delle 2 sfoglie trinagolate e quella miscela che preparata si inserisce nella parte grossa della sfoglia poi si rotola a sciolto.
- # Le polpette si mette prima nello yogurt poi nella farina di galletta dopo si inseriscono nel vasoio al forno.
- # Si arrossisce nel forno riscaldato a 180 gradi finchè le polpette si arrossiscono.

Nota: Il nome deriva dall'assomiglianza di ripieno.