



## Polpetta di Confezione

Bohça Böreği



### Polpetta di Confezione BOHCA BOREGI Ricette delle Polpette

Lievito fresco grandi come una scatolina di fiammifero  
4 bicchieri d'acqua  
Mezzo bicchiere di latte fresco  
1 bicchierino di yogurt  
1 bicchierino d'olio vegetale  
2 zuccheri quadrati  
1,5 cucchiaini di sale  
Per interno:  
2 patate medie  
1 cipolla media  
1 cucchiaino sale, pepenero  
1 cucchiaino peperoncino a rosso  
1 - 3 rami di prezzemolo  
1 cucchiaino d'olio vegetale

# Nella ciotola d'impastare si mette lievito in diviso 2, sopra si svuota latte fresca e zuccheri, si mescolano.

# Sopra di questi si aggiungono un uovo, 1 albumone d'uovo, sale, yogurt e 4 bicchieri di farina, dopo l'impastamento un po' si aggiunge olio vegetale. Così l'impasto si impastare poi sopra si coperta e lascia a 45 minuti a riposare.

# Durante riposando l'impasto. Si prepara la miscela d'interna. Per questo le patate dopo bollimento si pestano bene con la forchetta. Soprattutto aggiungono la cipolla macinata bene, rami di prezzemolo macinati, pepenero, olio vegetale. Poi questi si miscelano.

# L'impasto riposato si condivide in 2 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre come grandi come un piatto.

# L'impasto che aperto si taglia a 16 pezzi uguali a quadrati. In mezzo della ogni quadrato si mette dalla miscela con patata. I fini si piegano come confezione in avanti. (si fa 32 unità di polpette).

# Le polpette si inseriscono in vassoio unta. Nel vassoio si fanno aspettare per 20 minuti. Sopra sopra si guida il tuorlo d'uovo.

# Il vassoio si mette nel forno fresco e poi il forno si regolarizza a 180 gradi. Dopo aver cucinato per 30 minuti si servirsi a caldo.

Nota: Questa ricetta si può prepararsi con usarsi gli altri ingredienti e tagliarsi gli impasti grandi.