



## Minestrone di Villaggio con Polpette

Köfteli Köy Çorbasi



1 tazza tarhana  
1 tazza di ceci  
3 peperoni da riempire  
4 cipolle  
1 pomodoro maturo  
Mezzo cucchiaino di concentrato di pomodoro  
7 cucchiaini di olio di girasole  
1,5 cucchiaino di sale  
2,5 tazze di acqua  
7 tazze di brodo  
Per le polpette:  
200 gr carne di vitello macinata, senza grassi  
1 / 2 cipolla piccola  
1 fetta di pane raffermo  
Mezzo cucchiaino di sale  
Mezzo cucchiaino di pepe nero

# Primo momento tarhana si bagna con l'acqua di 2,5 tazze.

# Poi si prepara la polpetta. Poi cipolla grattugiato si mette nella ciotola d'impastamento, poi sopra si aggiunge briciole di pane raffermo, pane si mescola finche diventa com'e' l'impasto.

# Sopra i aggiungono sale, pepe nero,carne macinata si impastano 3-4 minuti, poi i rotolano le polpette grandezza di noci.

# Le polpette si mettono nel vassoio farinato, vassoio si muove e così tutte le parte delle polpette diventano farina.

# Poi nella ciotola si mette girasole, sopra si aggiunge la parte bianca della cipolla macinata, dopo un po' cotto si aggiunge la pepe da riempire macinato.

# Dopo aver cambiato il colore di pepe da riempire si aggiungono salsa ,pomodoro macinato e quella tarhana con l'acqua sestessa che aspettava dentro. L'ultimo si mette sale e brodo.

# Minestrone si mescola sempre, quando comincia a riscaldare si aggiungono ceci lessati e la parte verde della cipolla macinata.

# Quando arriva il momento di bollente si mettono le polpette, fuoco si regola il livello basso, si cuoca 15- 20 minuti senza sofferto le polpette con mescolando.

# Si porta caldo al tavolo.

Not: Nel minestrone di villaggio con polpette se volendo si puo' aggiungere 2 spicchi d'aglio macinato finemente.