

## KOUPES



©Stalo Lazarou

### Ingredienti (10 porzioni)

700 ml di acqua

3 cucchiaini di olio

450 gr di burghul (o grano)

olio per friggere

cannella

sale, pepe

Ripieno

1/2 kg di cipolle

100 ml di olio

1/2 kg di macinato di maiale

prezzemolo finemente tritato

cannella

sale, pepe

### Preparazione

1. Portare a ebollizione l'acqua a cui sono stati aggiunti 3 cucchiaini di olio, cannella e pepe.
2. Aggiungere il burghul e ridurre la fiamma. Coprite la casseruola e lasciate cuocere finché tutta l'acqua viene assorbita e il burghul si è ammorbidito, aggiungendo altra acqua se necessario.
3. Mettere il burghul da parte a raffreddare.
4. Lessare le cipolle.
5. Aggiungere l'olio, la carne macinata e cuocere a fuoco lento fino a quando la carne comincia a dorarsi.
6. Aggiungere il prezzemolo, togliere dal fuoco e scolare.

7. Prendere 1 cucchiaino colmo di burghul, plasmarlo in una forma ovale e fare un foro ad una estremità con un dito bagnato.
8. Riempire il foro con il ripieno e sigillare l'estremità aperta modellando il burghul.
9. Tenere le mani costantemente bagnate, mentre si modellano i Koupes.
10. Friggere i Koupes in olio molto caldo.
11. Disporle su carta assorbente e servire.