



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Sémola con albóndigas

İrmikli Köfte



500 gramos carne molida, albóndigas tipo
1/3 vaso de sémola
1/3 vaso de yogurt
1 cebolla mediana
3 dientes de ajo
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

- # Rallar las cebollas, añadir el yogurt y la sémola en él, mezcla de descanso y que durante 10 minutos.
- # Agregar carne molida, comino y pimienta negro en la mezcla. Aplastar los dientes de ajo con 1 cucharadita de sal y añadir en la mezcla también.
- # Amasar la mezcla durante unos 8-10 minutos. Cubra y refrigere durante 1 hora en la capa más baja de la nevera.
- # Al final de la refrigeración tiempo, recoger los pedazos del tamaño de nuez de la mezcla. Rollo en primer lugar, entonces la fuerza sobre ellos un poco de la forma como hamburguesas.
- # Después de la configuración de la albóndigas, la República Federativa de Yugoslavia, tanto los tamaños de ellos en la sartén, que es un poco engrasada. Lugar ellos en una toalla de papel, después de la fritura, para eliminar el aceite extra de ellos.
- # Albóndigas con Sémola puede ser servido caliente con pilaf o macarrones.

Nota: El yogurt en la mezcla de las albóndigas, suaviza y aumenta la sémola.