Albóndigas con almendras

Bademli Köfte

500 gramos de carne de ternera suelo, medio graso
1 cebolla mediana
1/3 vaso de almendras
1/3 vaso de no salados amarillo tostado garbanzos
1/2 cucharadita de jengibre en polvo o comino
1/2 cucharadita de pimienta negro
2/3 de vaso de sal

Para la mezcla:
1/3 vaso de no salados garbanzos tostados
Agua, tanto como la mezcla se pone en

Para freír:
1 vaso de aceite vegetal

En primer lugar mezcla de almendras o libras a su vez en piezas de tamaño bulgur. La libra tostado garbanzos también a convertirlas en polvo.
Ponga carne molida, la cebolla rallada, negro pimienta, sal, jengibre en polvo, almendras y golpearse garbanzo tostado en polvo en un tazón. Amasar la mezcla, hasta que smoothens.
Coloque la mezcla en la capa más baja de la nevera, y refrigere durante 1 hora aproximadamente.
Añadir agua suficiente en la mezcla de polvo de garbanzo, hasta que llega a un mínimo de coherencia, debe mantenerse en los albóndigas.
Pick piezas, que son más pequeños de lo normal, la forma como hamburguesas.
Dip las albóndigas en la mezcla de garbanzo tostado y, a continuación, ponerlos en el aceite caliente en la sartén, freír, tanto de los tamaños. Luego, colóquelos en el papel para quitar el aceite extra int el albóndigas.
Servir calientes.

Nota: albóndigas con Almendra es una receta alemana. Originalmente, la harina de garbanzo se utiliza en lugar de garbanzos tostados en polvo.