Bolas de pollo

Tavuk Köftesi

500 gramos de pollo deshuesados
1 cebolla pequeña
3 dientes de ajo
3 rebanadas de pan rancio
3 cucharadas de leche
1 huevo
1 cucharada de mantequilla
8-10 tallos de perejil
1 cucharadita de curry
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Mezcla la carne de pollo para convertirlo en carne molida.
Añadir la cebolla rallada, dientes de ajo triturado, leche, huevo y sal en las rebanadas de pan rancio. Mezcla que, hasta la rebanadas de pan perder su forma original.
Terreno Añadir la carne de pollo, curry, pimienta negro y la mantequilla en la mezcla. Amasar la mezcla durante unos 5 minutos, hasta que sea suave.
Por último, añadir el perejil finamente en rodajas sobre ella. Amasar por un tiempo más y, a continuación, colocar la mezcla en la capa más baja de la nevera. Refrigerar la mezcla durante 1 hora.
Al final del tiempo de refrigeración, selección de piezas de la mezcla húmeda alcance de la mano y les forma.
Coloque el pollo albóndigas en la bandeja de hornear engrasada, o en el lugar de ellos en la grasa a prueba de papel en la bandeja y coloque la bandeja que es calentada a 200 C. Hornear ellos, hasta que sus superficies se vuelven rojas.
Servir caliente con ellos garniture.

Nota: Comino se pueden utilizar también, en lugar de curry de la cocina, mientras que el pollo albóndigas.