



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

## Copos de pastelería albóndigas

Milföylü Köfte



500 gramos de carne de ternera terreno  
1 cebolla pequeña  
2 dientes de ajo  
2 rebanadas de pan rancio  
1 huevo blanco  
8-10 tallos de perejil  
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio  
1/2 cucharadita de orégano  
1/2 cucharadita de comino  
1 cucharadita de sal

Para los bordes:  
6 copos de pasteles  
1 yema de huevo

- # Añadir la cebolla rallada, dientes de ajo triturados y sal en las rebanadas de pan rancio. Mezclar hasta que la mezcla smoothens.
- # Agregar carne molida, clara de huevo, orégano, comino, bicarbonato de sodio y pimienta negra sobre el mismo. Amasar la mezcla, hasta que smoothens totalmente. Por último, añadir el perejil finamente troceados en ella.
- # Albóndigas Refrigere la mezcla por 1 hora.
- # Lugar copos de la pastelería, que a su vez a la normalidad después de dejarlas fuera del refrigerador en el banco, por obtener uno de los pasteles "final está en los demás principios. Rollo a cabo por un rodillo a su vez a la masa normal.
- # La masa debe tener 20x20 pulgadas de forma cuadrada.
- # Rodillos refrigerados de la mezcla como palo de la duración de la masa.
- # Ponga la mezcla palo cerca de la masa de piezas. Rollo de la masa en torno a la albóndiga mezcla de palo. No rollo muy difícil. Húmedo de los extremos de la lista y cerrarlas.
- # Cortar el rollo preparado en las piezas, cada uno tiene el mismo grosor con el pulgar. Propagación de yema de huevo en todo el copos de pastelería partes.
- # Obtener el albóndigas lado de la lista de piezas al mismo tiempo que ellos en la bandeja de hornear engrasada.
- # Horneado en el horno, que es calentada a 200 C. hasta que el albóndigas a su vez, totalmente de color rojo.
- # Servir caliente.

**Nota:** la salsa de pasta de tomate puede ser vertida en todo el albóndigas durante el servicio.