



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

Albóndigas Kutahya

Kütahya Köftesi



1 vaso de bulgur, tipo delgado
3 cucharadas de tarhana
150 gramos carne molida
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal
2 vaso de yogurt
3 1/2 vaso de agua
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de menta seca
1 cucharadita de pimienta roja triturada

Ponga bulgur y tarhana en un profundo bol, agregue 1 vaso de agua caliente sobre ella. Resto esta mezcla durante 15 minutos.

Al final del tiempo de reposo, añadir carne molida, sal y pimienta negro en esta mezcla. Hacer que llegar a la derecha la coherencia, la mezcla no debe atenerse a sus manos, al final, por lo amasado (Un poco de agua puede añadirse a la mezcla durante el amasado para hacer llegar el derecho a la coherencia.). Elige piezas de avellanas de tamaño de la mezcla y el rollo de ellos.

Ponga 3+1/2 vaso de agua y 1/4 cucharadita de sal en una olla y hacerla llegar a la temperatura de ebullición. Luego, agregue el albóndigas en él. Cocine esta mezcla a fuego medio durante 20 minutos.

Batir el yogurt así, obtener 1/2 vaso de agua hirviendo de la mezcla y añadir que en el yogurt. Mezclar la misma. Vierta esta mezcla en el albóndigas. Sofría la mezcla por un rato, y cocine hasta que la mezcla llegue a la temperatura de ebullición.

Fry la menta seca y triturada pimienta rojo en la sartén con el aceite vegetal. Vierta esta mezcla en todo el albóndigas.

Servir caliente.

Nota: Esta comida se sirve en una bandeja en Kutahya ciudad. La mezcla caliente de aceite vegetal seca y menta frita en el mismo, se vierte todo el albóndigas justo antes de servir la misma.