Kahramanmaras albóndigas con berenjena

Patlıcanlı Maraş Köftesi

500 gramos fatless carne molida
1 cebolla mediana
Migas de pan trimestre
La mitad manojo de perejil
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
3 berenjenas grandes

Para la parte superior:
4 tomates medianos
4 pimientos banana

Para la salsa:
3 tomates
1 cucharadita de comino
2 cucharadas de aceite vegetal
1/2 cucharadita de sal

Para freír:
2+1/2 vaso de aceite vegetal

Ralle la cebolla y añadir las migajas de ella. Amasar esta mezcla hasta suavizar las migajas.
A continuación, añadir carne molida, sal y pimienta negro en ella. Amasar la mezcla durante unos 2-3 minutos. Después de añadir el perejil finamente en rodajas también, amasar la mezcla durante unos 2-3 minutos más. Coloque la mezcla en la capa más baja de la nevera.
Mientras tanto, pelar las berenjenas, la multicolor. Cortar en trozos, cada uno tiene 1 pulgada de espesor. El descanso trozos de berenjena en agua salada durante media hora. Luego, secarlos bien por una toalla.
Ponga el aceite vegetal en una sartén y freír la berenjena en trozos que, hasta el color de la berenjena piezas cambios un poco. Luego, coloque estas piezas en la bandeja de hornear.
Retire el albóndigas "mezcla de la nevera. Elige piezas de la mezcla y forma cada una de las piezas en el tamaño de los trozos de berenjena. Fry las albóndigas en el mismo aceite también, hasta el color de los ambos lados de la albóndigas cambios. Coloque el albóndigas a la berenjena piezas en la bandeja.
Colocar el círculo en forma de rodajas no cocinados a base de tomate piezas sobre el lugar y las albóndigas de plátano piezas de pimienta en los trozos de tomate también.
Preparar la salsa finalmente. Rallar los tomates, añadir comino, aceite vegetal y sal de él. Mezclar la misma. Verter esta salsa en todo el albóndigas en la bandeja.
Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 200 C. Cocine el albóndigas hasta el color de la banana pimienta piezas cambios.
Servir caliente.

Nota: 1 cucharadita de pimienta pasta se puede añadir en el albóndigas "mezcla también.