



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

Albóndigas con zanahoria

Havuflu Köfte



500 gramos carne molida
1 zanahoria mediana
1 vaso de queso rallado kasar
1 cebolla mediana
1/2 manojo de perejil
Migas, tanto como la mezcla se pone en
1 cucharada de yogurt
1 cucharadita de pimienta negro
1 1/2 cucharadita de sal

- # Ponga zanahoria finamente rallada, yogurt, cebolla rallada y carne molida en un tazón.
- # Amasar la mezcla, hasta que smoothens. A continuación, añadir el queso rallado kasar en ella y añadir las migas en ella durante el amasado. Sin embargo, la mezcla no debe atenerse a sus manos.
- # Por último, añadir el perejil finamente en rodajas, sal y pimienta negro en ella. Amasar la mezcla durante unos 3-4 minutos.
- # Refrigere en la capa más baja de la nevera durante 20 minutos. Luego hacer albóndigas más grande de lo normal.
- # Ponte algo de aceite vegetal en un sartén y caliente. Luego, agregar las albóndigas y la fritura ambos lados de las albóndigas en color dorado.
- # Coloque el albóndigas fritas en una toalla de papel para quitar su petróleo extra.
- # Adorne con ellos y servir caliente.

Nota: El uso de cubiertas sartén de teflón se aconseja, porque el queso en el albóndigas mayo de fusión durante la fritura y se adhieren a la sartén.