



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

Luna sombras con frijoles

Bezelyeli Ay Gölgesi



500 gramos carne molida
2 rebanadas de pan rancio
1 cebolla mediana
1 vaso de queso rallado kasar
1 vaso de guisantes verdes enlatados
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para la parte superior:
1 huevo
1 cucharadita de pasta de tomate
1 cucharada de leche
1 cucharada de sésamo

- # Ralle la cebolla en la miga de pan y se mezcla, hasta que la mezcla se convierte en masa coherencia.
- # Agregar carne molida, queso rallado kasar, negro pimienta y la sal en la mezcla y amasar durante 5 minutos más.
- # Por último añadir los guisantes verdes enlatados en el mismo. Amasar la mezcla hasta que los guisantes establece en la mezcla homogénea, sin maceración ellos.
- # Coloque el preparado albóndigas "mezcla en el banco y la forma en el cilindro con whist espesor. Luego colóquelo en la bandeja de hornear engrasada.
- # Refrigere el albóndigas "mezcla en la capa inferior de la nevera durante una hora. A continuación, extender la mezcla de huevo, pasta de tomate y la leche de todo, y espolvorear el sésamo en todas partes.
- # La Hornear comida en horno de 190 Chasta su parte superior se convierte en rojo. Rebanada en el dedo de espesor, después de la eliminación de la estufa. Servir caliente.

Nota: Si el tramo de la Albóndiga, cuando aún está caliente, no se puede obtener buen rodajas.