# Albóndigas de ternera

Ciğer Köfte



500 gramos de ternero vacuno
1/3 vaso de bulgur, tipo delgado
De la mitad de las migas de pan
1 cebolla
1 huevo
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para freír:
2 vaso de aceite vegetal

Para Garniture:
2 patatas medianas
2 cebollas medianas
7-8 tallos de perejil
1/2 cucharadita de sal

# Ponga la miga de pan en un tazón profundo. Ralle la cebolla sobre el mismo, añadir el huevo y la sal también. Amasar hasta perder las migajas de sus formas originales.
# Mezcla de la ternera o grind ella. Añadir a la mezcla de migas, con su caldo.
# Añadir bulgur, negro pimienta y pimiento rojo triturado en ella, y amasar la mezcla durante unos 2-3 minutos. (La mezcla puede ser jugoso, es normal.)
# Refrigere esta mezcla durante media hora a crecer el bulgur en ella.
# Mientras tanto, pelar las patatas y picarlas. Fry en aceite caliente con el color rosa, luego de eliminar el aceite y el lugar en la toalla de papel para quitar el aceite extra.
# Elige piezas de la mezcla refrigerada y sin embargo ellos la forma que desee. Fry en el petróleo, que la patata frita en trozos también. Luego, coloque el albóndigas en la toalla de papel para quitar el aceite extra.
# Corte la cebolla en un medio círculo, rebanada finamente el perejil también. Amasar la cebolla piezas con sal y mezclar con sal.
# Coloque el albóndigas en el plato de servicio y adornar con patatas fritas y la mezcla de cebolla y el perejil.

Nota: Cebolla se utiliza como un adorno vacuno en las comidas para eliminar el olor de la ternera.