



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

## Albóndigas de Cuba

Küba Köftesi



500 gramos de carne de ternera terreno, fatless  
3 dientes de ajo  
1 vaso de migajas  
1 cucharada de mosvaso  
2 cucharadita de comino  
1 cucharadita de curry  
2 pimientos verdes largo  
2 huevos  
2 cucharadas de leche  
2 cucharadas de aceite vegetal  
1 cucharadita de pimienta negro  
1 1/2 cucharadita de sal

Para la salsa:  
1 vaso de leche  
1 cucharada de mantequilla  
1 1/2 cucharadas de harina  
1/2 pimiento rojo  
1 pimiento verde largo  
1 diente de ajo  
1/4 cucharadita de sal  
1/4 cucharadita de pimienta negro

- # Preparar las albóndigas "en la primera mezcla. Quitar las semillas de la larga pimientos verdes, finamente rebanada que como el perejil.
- # Descanso los huevos en pedazos la pimienta, añadir las migas, leche, ajo aplastado, la mosvaso y el aceite vegetal en él y amasar esta mezcla por un tiempo.
- # Pick nogal pequeñas piezas de la mezcla, rollo de ellos en primera y, a continuación, la forma como hamburguesas y parrilladas ellos.
- # Si bien la parrilla hamburguesas, preparar la salsa. Tueste la harina con la mantequilla. Cuando la harina se convierte en rosa, añadir agua fría sobre el mismo y agitar esta mezcla constantemente. Añadir muy finamente en rodajas de pimiento rojo, ajo triturado, sal y pimienta negro en ella. Cocine esta mezcla, hasta que llega a la leche con leche de la coherencia.
- # Lugar caliente hamburguesas en el plato de servicio y vierta la salsa sobre ellos todos y, a continuación, servir caliente.

**Nota:** albóndigas de Cuba inicialmente han triángulo forma. Para obtener el triángulo de forma especial metal cookie se utilizan moldes.