



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

## Sociedad albondigas

Sosyete Köftesi



500 gramos carne molida, medio graso  
1 cebolla  
3 rebanadas de pan rancio  
1 huevo  
8 - 10 tallos de perejil  
1 cucharadita de comino  
1 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharadita de sal

Para la parte superior:  
8 matchboxes tamaño kasar queso

Para la salsa:  
1 berenjena  
3 tomates  
3 pimientos verdes largo  
3 cebollas verdes  
2 dientes de ajo  
4 cucharadas de aceite vegetal  
1 cucharadita de azúcar granulada  
1/2 cucharadita de sal

- # Ralle la cebolla en el tazón. Añadir la sal, comino, pimienta y negro migajas de ella. Y mezclarlo.
- # A continuación, añadir carne molida en el mismo. Amasar la mezcla hasta que smoothens. Por último, añadir el perejil finamente en rodajas y amasar la mezcla de nuevo. Refrigerere esta mezcla durante media hora.
- # Mientras tanto, prepare la salsa. Pelar las berenjenas y los dados. Fry estas piezas en aceite caliente y luego coloque las piezas en la toalla de papel para quitar su petróleo extra.
- # Ponga el aceite vegetal en una olla pequeña y caliente a fuego mediano. A continuación, añadir finamente en rodajas la cebolla verde y verde largo piezas en el mismo. Sofría la mezcla, hasta el color de las verduras cambios.
- # A continuación, añadir el pelado y finamente picado de tomate en la mezcla. Añadir el ajo finamente en rodajas, sal y azúcar granulada también. Cocine esta mezcla hasta que llegue a la consistencia de pasta de tomate espesa. Añadir la berenjena frita piezas en la mezcla y también para cocinar 5 minutos más. Luego de sacarlo de la estufa.
- # Dividir el refrigerados albóndigas "mezcla en 8 pedazos iguales y la forma como los círculos delgados, como las hamburguesas.
- # Grill ellos. Lugar kasar queso sobre ellos justo antes de la función, y cocine por un corto período de tiempo hasta que el queso kasar las hamburguesas más se convierten en rojo.
- # Coloque la salsa preparada en el centro de la placa de servicio y el lugar de una hamburguesa y servir caliente.

**Nota:** La salsa puede ser servida como puré también, que por mezcla.