

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

## Bolas de zanahoria

Havuç Köftesi



4 zanahorias medianas
2 patatas medianas
2 cebollas verdes
1 vaso de queso de oveja rallado
5 cucharadas de harina
10 - 15 tallos de perejil
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1 cucharadita de sal

Para freír: 1+1/2 vaso de aceite vegetal

- # Pele las zanahorias y las patatas, vapor o hervir con muy poca agua.
- # Luego colóquelo en un tazón profundo por un tenedor o un batidor.
- # Añadir la harina, el queso de oveja rallado, sal, pimienta roja triturada finamente el perejil y rodajas de cebolla verde sobre el mismo.
- # Revuelva bien la mezcla. Mientras tanto, hacen que el aceite caliente en una sartén.
- # Recogida de nogal pequeñas piezas de la mezcla por una cuchara y húmedo lugar estas piezas en el aceite caliente. Luego, coloque el frito en bolas de papel toalla y, a continuación, colóquelas en la placa de servicio, a fin de servir.

Nota: para aumentar el sabor de la zanahoria Balls, comino y ajo triturado se puede añadir a la mezcla.