



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

## Dalyan albóndigas con puré

Pürelı Dalyan Köfte



Para las albóndigas:  
500 gramos oz terreno carne  
1 huevo  
1 cebolla, de mediano tamaño  
3 rodajas de pan rancia  
4-5 tallos de perejil  
1 huevo  
2 zanahorias delgadas  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro

Para el puré:  
3 patatas cocidas  
7 cucharadas de leche  
7 cucharadas de mantequilla

- # Rallar la cebolla, no la fuga de su jugo.
- # Remoje las rebanadas de pan con la cebolla y el jugo.
- # Añadir carne molida, sal, pimienta negro, rodajas de huevo y finamente parsleys en él y amasar durante unos 10-15 minutos.
- # Deje que la albóndiga cosas stand. Entre tanto preparar el puré. Así que mezcla las patatas, añadir la leche poco a poco y, a continuación, añadir la mantequilla.
- # Cortar un trozo de papel de aluminio que tiene 14-15 pulgadas de longitud. Ponga la albóndiga cosas sobre ella y laicos.
- # Cubra la parte superior de las cosas con el puré.
- # Ponga la zanahoria hervida y el hervida y cortada en trozos 4 huevos a la orilla de las cosas.
- # Rollo de las cosas por la ayuda de papel de aluminio y hacer un rollo.
- # Cubra con papel de aluminio las cosas perfectamente.
- # Precalentar el horno a 347 F. Cocine durante 40 minutos. El descanso que por 30 minutos, esto hace fácil rebanada.
- # Rebanada en pedazos que se han espesor de 1 pulgada.

**Nota:** Usted puede cocinar este plato con zanahoria pura en lugar de la papa.