



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

Albóndigas de soujouk

Sucuk Köfte



500 gramoslibras carne molida (grasos)
Rebanada de pan rancio, que tiene 1 pulgada de anch
8 dientes de ajo
1 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/4 cucharadita de pimienta
1 cucharadita de sal

- # Wet los panes, exprimir el agua y su lugar en el cuenco.
- # Pound el dientes de ajo con un poco de sal, hasta que se convierte en puré.
- # Después de conseguir la mezcla de pan y ajo suave de la mezcla, añadir la carne molida y especias.
- # Knead la mezcla durante unos 10 minutos.
- # Refrigere por 1 hora aproximadamente.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la mezcla, hacer dedo de la mano en forma de albóndigas.
- # Grill barbacoa o las albóndigas.

Nota: Si no añadir el pan a esta mezcla y llene la mezcla en el intestino de oveja, se obtiene la tradicional soujouk.