



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

Golden moneda albóndigas

Sarılira Köftesi



500 gramos libras carne molida
2 cucharadas de arroz
1 cebolla
2 huevos
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 taza de aceite vegetal
4-5 cucharadas de harina

- # Lavar el arroz y hervir. (por unos 20 minutos)
- # Coloque 1 cucharada de aceite en la olla, añadir la cebolla finamente rebanadas en el bote, y asado a fuego medio un poco.
- # Añadir la mitad de la carne molida en la cebolla, y asado juntos durante unos minutos más. Retire de la estufa.
- # Cuando se enfría un poco cocidos añadir el arroz, la parte restante de la carne molida, sal y pimienta negro, y amasar la mezcla durante unos 5 minutos.
- # Resto de la mezcla durante media hora y, a continuación, recoger medio limón del tamaño de las piezas de la mezcla. Roll las piezas entre la palma de la mano y, a continuación, se aplanan como monedas.
- # Dip las albóndigas en sacudió los huevos en un primer momento, y luego la harina.
- # Fry en el aceite caliente hasta que a su vez de oro.

Nota: Para obtener el color dorado, debe freír en aceite caliente definitivamente.