



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

Carne de bistec Kofte

Biftek Köfte



500 gramos terreno carne
1 cebolla, el tamaño tan pequeño
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

- # Amasar la mezcla de carne molida, la cebolla rallada, la sal y la pimienta negro durante unos 5-10 minutos.
- # Roll albóndigas esta mezcla para obtener un cilindro de forma.
- # Coloque en el congelador.
- # Obtener del congelador cuando la mezcla se endurece un poco.
- # Rebanada en pedazos que tienen 1/2 de espesor.
- # Grill.
- # Adorne con la cebolla en rodajas y servir.

Nota: No utilizar el viejo pan. Debido a que, tendrá el sabor de carne de bistec.