



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

Inegol Kofte

İnegöl Köfte



500 gramos carne molida
1 rebanada de pan rancia
1 cebolla mediana
2 dientes de ajo
1/2 cucharadita de tomillo
1/4 cucharadita de pimienta
1/2 cucharadita de cumín
1+1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
3/4 bicarbonato de sodio

- # Ralle la cebolla sobre el viejo pan, añadir los dientes de ajo machacados, y mezclar hasta obtener una mezcla suave.
- # Añadir el resto de la mezcla y machacados tomillo, amase durante 10 minutos por lo menos.
- # Refrigere por 30 minutos y, a continuación, elija piezas de nogal de tamaño y la forma como los dedos.
- # Grill.
- # Sirva caliente.

Nota: Elasticidad es la mayor especialidad de Inegol Kofte. Para proporcionar esta especialidad puede añadir algún terreno hígado.