Loluk

Loluk



500 gramos fatless carne molida
1 vaso de trigo agrietado
3 cebollas
2 pimientos verdes largos
1 cucharada de pasta de tomate
7 cucharadas de aceite vegetal
3 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1/2 cucharadita de pimienta negro
2 tomates

Rebana finamente la cebolla, agregar a lo vegetal, y cocine a fuego medio hasta que se ablanda.
Cuando la cebolla se cocidos, añadir la pasta de tomate y pimiento finamente rebanado. Cuando el color de los pimientos cambiar un poco, añadir peladas y en rodajas los tomates finamente.
Añadir 1 litro de agua hirviendo y sal.
Si bien la cocina, amasar la mezcla de carne molida, grietas en el trigo, negro pimienta, pimiento rojo triturado, sal en un tazón separado.
Resto de la mezcla durante unos minutos y, a continuación, recoger los pedazos del tamaño de nogal and roll.
Añadir las albóndigas en ebullición la mezcla, cocinar más bajo fuego medio durante unos 20 minutos.
Servir bien caliente.

Nota: Loluk es una receta popular de la región de Malatya. No debe lavarse el trigo con fisuras para mantener las formas de albóndigas después de la cocción.