



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

Carne y croquetas de arroz

Kadınbudu Köfte



500 gramos fatless terreno de carne de ternera
1/3 vaso de arroz
1 huevo blanco
1 cebolla grande
3 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de pimienta negro
1+1/2 cucharadita de sal

Para la parte superior:

1 huevo
1 yema de huevo

Para freír:

1+1/2 vaso de aceite vegetal

Lavar el arroz, y añadir 1+1/6 vaso de agua y 1/2 cucharadita de sal en ella. Hervir a lo largo de calor muy bajo, hasta que el arroz absorbe el agua y el resto del agua se evapora totalmente. Deje que se enfríe.

Ponga aceite vegetal, cebolla cortada en cuadritos y 1/2 de sal en una sartén. Asado hasta que la cebolla convertirse en piezas más pequeñas.

Retire el asado de cebolla piezas de la sartén, poner la mitad de la carne molida y 1/2 de sal en la misma sartén. Ase la carne hasta que, da su caldo y empapa de nuevo totalmente. Deje que se enfríe.

Ponga el no-carne molida cocida, arroz hervido, asado cebolla, carne molida tostada, 1 huevo blanco y negro de pimienta en un tazón grande.

Amasar la mezcla durante 5 minutos por lo menos, hasta que se convierte en homogéneo. Batir los huevos y la yema de huevo en un tazón bien.

Pick piezas, que son más grande de lo normal albóndiga piezas, de la mezcla y la forma oval de ellos.

Ponga el aceite vegetal en una sartén y hacen que sea muy caliente. Dip preparado el albóndigas en la sacudió huevo, y luego ellos la República Federativa de Yugoslavia. Y luego, de eliminar el aceite y el lugar en una toalla de papel.

A continuación, colóquelas en la placa de servicio, servir calientes o caliente.

Nota: Las burbujas convertirse en el aceite normalmente, debido a que abarca el albóndigas con huevo.