



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

Bandeja de albondigas

Tepsi Köftesi



1000 gramos fatless terreno de carne de ternera
1 cebolla grande
1 huevo
Chips de 1/4 de pan
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de pimienta negro
1 1/2 cucharadita de sal

Por medio de capa:
10 - 12 rebanadas de queso fresco kasar

Ralle la cebolla en los chips de pan y romper un huevo sobre el mismo. Mezcla que, hasta el pan chips suavizar.

Agregar carne molida, comino, sal y pimienta negro en él, amasar la mezcla durante unos 7-8 minutos.

Engrase un cuadrado de tamaño medio en forma de bandeja para hornear con aceite vegetal. Coloque la mitad de la mezcla preparada en la bandeja firmemente por forzar en él.

Kasar Coloque el queso en rebanadas de la misma. Coloque el resto de la mezcla sobre las rodajas kasar por la punta de los dedos y mojar la punta de tus dedos en aceite de vez en cuando.

Cubra la bandeja con nylon, a fin de cubrir la mezcla también. Refrigerar por 1 hora, en la capa más baja de la nevera.

Al final de la hora, el lugar en la bandeja del horno 200 C. Hornee que, hasta que la superficie se convierte en rojo.

Retire de la estufa y el resto por un tiempo. Luego, sin embargo, el tramo que desee. Servir caliente con algunas garnitures.

Nota: Empanada de mezcla puede volverse más pequeña y sólo la estancia en el centro de la bandeja.