



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

Albóndigas la parrilla

Cızbiz Köfte



250 gramos terreno de carne de ternera
250 gramos terreno de carne de cordero
2 rebanadas de pan rancio
1 cebolla mediana
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negro

- # Ralle la cebolla, agregue rebanadas de pan rancio y bicarbonato de sodio sobre el mismo. Hasta que la mezcla rebanadas de pan pierde su forma.
- # Añadir el terreno de carne de ternera y de cordero, carne de tierra sobre él, negro añadir sal y pimienta también. Amasar durante aproximadamente 10 minutos, hasta que se convierte en mezcla homogénea.
- # Cubrir el preparado con la mezcla de nylon y refrigerar en la capa más baja de la nevera de la noche a la mañana.
- # El día después, recoger los pedazos del tamaño de nuez de la mezcla y la forma como hamburguesas.
- # Grill hamburguesas o la freír con un poco de aceite.
- # Servir con algunos garniture.

Nota: Algunas de las fuentes dicen que, terreno carne de pavo se puede añadir a la mezcla de ternera y de cordero, carne molida.