



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

Albóndigas de Sultan

Sultan Köftesi



500 gramos carne molida
1 cebolla mediana
4 rebanadas de pan rancio
1 vaso de queso rallado kasar
1 huevo
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para la parte superior:
6 rebanadas de queso kasar

- # Ponga los chips de pan rancio, cebolla rallada, el huevo y la sal en el tazón. Mezcla que, hasta que la mezcla se convierte en masa.
- # Añadir kasar rallado, pimienta negro y carne molida en el mismo. Amasar la mezcla durante unos 10 minutos, hasta que la mezcla se convierte en homogéneo.
- # Pick huevo del tamaño de las piezas de la mezcla y la forma como hamburguesas.
- # Grill el albóndigas sobre la parrilla engrasada. Después de la parrilla ellos, poner pequeños pedazos de queso kasar en el albóndigas.
- # Grill ellos por un tiempo más, hasta que el queso se derrita. Luego, servir calientes.

Nota: El nombre original del Sultán de albóndigas es "Granatine di mormaggio". Se ha transferido a la cocina otomana en siglo 17. Se llama como "el Sultán de albóndigas", porque es preparado en el palacio.