



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.