



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

Albóndigas Pradera

Çayır Köftesi



500 gramos fatless terreno de carne de ternera
1 cebolla mediana
1 papa mediana
2 dientes de ajo
1 rebanada de pan rancio
1 manojo grande de perejil
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de pimienta negro
1+1/2 cucharadita de sal
1/6 vaso de aceite vegetal

- # Rebanada de la hojas de perejil finamente. Ponga la mitad de su lado para usar más tarde.
- # Ponga patata rallada, la cebolla rallada y migas en el tazón. Amasar hasta suavizar las migajas.
- # Agregar carne molida, ajo triturado, bicarbonato de sodio, negro pimienta y sal de él. Amasar la mezcla, hasta que se convierte en homogéneo.
- # A continuación, añadir la mitad de las rodajas finamente el perejil en él. Amasar la mezcla durante un corto período de tiempo, hasta que el perejil sentar en la mezcla homogénea.
- # Preparado Refrigere la mezcla durante media hora. Luego, recoger piezas, que son más pequeños que el nogal, de la mezcla y la forma en bolas.
- # Ponga el resto de perejil en una bandeja. Agregue el preparado albóndigas del mismo. Agitar la bandeja para cubrir las albóndigas con perejil piezas.
- # Ponga el aceite vegetal en una sartén grande. Ajuste el sistema de calefacción mayor parte de la estufa al nivel más bajo y colocar la bandeja del mismo. Coloque el preparado albóndigas en la sartén caliente. Fry ellos agitando la sartén.
- # Coloque el albóndigas en un plato de servicio. Espolvoree perejil rodajas de todo y servir calientes.

Nota: Los ingredientes de estas mediciones llenar 2 skillet.