



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

Albóndigas con Kasar

Kaşarlı Köfte



500 gramos de carne de ternera terreno
1 cebolla
1 vaso de migas de harina o Rusk
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para llenado:

3 rebanadas de queso kasar con 1/2 pulgada de espesor

Ralle la cebolla, agregar la sal y las migas sobre el mismo. Mezcla que, hasta que la mezcla se convierte en homogéneo.

Agregar carne molida y la pimienta en negro, y amasar esta mezcla durante unos 10 minutos. Refrigerar la mezcla durante media hora.

Al final del tiempo de refrigeración, selección del tamaño de pieza de nogal de la mezcla y deja volar entre la palma de la mano, entonces la forma como Patty. Y luego, ponerlo a un lado.

A continuación, preparar una empanada de la misma manera, y poner de tamaño medio Matchbox kasar queso en el centro de la misma. Cubierta la primera Patty en ella, y la fuerza en los bordes de la misma para mantener la hamburguesas juntos.

Repita el mismo proceso, hasta que la mezcla de acabados. Grill y servir caliente.

Nota: kasar quesos frescos deben usarse para cocinar albóndigas con Kasar.