



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

---

## Albóndigas Taurus

Toros Köftesi



500 gramos carne molida  
1/2 vaso de arroz  
1 cebolla grande  
1 cucharadita de pasta de tomate  
1 huevo  
10 - 12 tallos de perejil  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharadita de sal  
1 1/2 vaso de agua

Para la parte superior:  
1 vaso de migajas

- # Dice la cebolla finamente y ponerlo en una olla pequeña. Añadir el arroz lavado, una pizca de sal y 1+1/2 vaso de agua sobre él.
- # Cook más de muy bajo calor hasta que el arroz absorbe el agua totalmente.
- # Añadir la mezcla de enfriado el arroz y agregar sal, pimienta negro, el huevo y el perejil finamente troceados en la carne molida. Amasar la mezcla durante unos 3-4 minutos.
- # Pick medio limón del tamaño de las piezas de la mezcla y la forma oval de ellos. Luego cubrir con las migas.
- # La grasa de la bandeja de hornear con demasiado aceite. Coloque el albóndigas en la bandeja. Hornee en el horno de 180 C. hasta que su superficie se vuelven rojas.
- # Servir caliente con algunas garnitures.

**Nota:** El obtener las migajas, descanso 2 o 3 piezas de pan a su vez, a rancio. A continuación, libra o mezcla de ellos.