



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

---

## Albóndigas empanados

Pane Köfte



500 gramos de carne molida, baja grasos  
1 cebolla pequeña  
1 vaso de queso rallado kasar  
8 - 10 tallos de perejil  
1 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharadita de sal

Para la Mezcla Panes:  
1 vaso de harina de Rusk  
2 huevos

Para freír:  
2 vaso de aceite vegetal

- # Ralle la cebolla, añadir carne molida, kasar queso, sal y pimienta negro sobre el mismo. Que amasar, hasta que la mezcla se convierte en homogéneo.
- # A continuación, añadir el perejil finamente en rodajas sobre ella. Amasar a sentar las piezas perejil sentar en la mezcla homogénea.
- # Coloque la mezcla en la capa más baja de la nevera, y refrigerar por media hora.
- # Al final de la época, la forma en que las albóndigas, sin embargo que usted desea.
- # Dip las albóndigas en sacudió el huevo al principio, luego cubrir con harina de Rusk. Fry en aceite caliente con el color amarillo dorado.
- # Servir calientes.

**Nota:** Las albóndigas deben ser fritas en aceite muy caliente, porque de kasar el queso en ella. De lo contrario, el queso kasar en el albóndigas de fusión y el albóndigas no parecen buenas.