



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

Albóndigas con Aceite de Oliva

Zeytinli Köfte



500 gramos carne molida, normal grasos
1 cebolla grande
3 rebanadas de pan rancio
1 huevo
1/2 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para llenado:

1 vaso de aceitunas negro
3 dientes de ajo
1 cucharadita de aceite de oliva
1/2 cucharadita de polvo de pimiento rojo

Para la parte superior:

1/2 vaso de queso rallado kasar

- # Ponga el rancio rebanadas de pan en un tazón profundo. Ralle la cebolla sobre el mismo y romper el huevo en él también. Mezclar por la punta de tus dedos, hasta que la mezcla se convierte en homogéneo.
- # A continuación, añadir carne molida, comino, sal y pimienta negro sobre el mismo. Amasar la mezcla durante 5 minutos por lo menos, hasta que la mezcla se convierte en homogéneo.
- # Encubierto de la mezcla preparada con nylon y colocarlo en la capa más baja de la nevera. Refrigerar por 1 hora a menos.
- # Mientras tanto, las aceitunas cortadas en trozos, como la forma de corte de las manzanas y quitar las semillas. Entonces, la rebanada de oliva en piezas demasiado pequeñas piezas. Añadir finamente en rodajas dientes de ajo, el aceite de oliva y pimiento rojo en polvo, y mezclar bien.
- # Pick medio limón del tamaño de las piezas de la mezcla. Rollo en primer lugar, luego de su inmersión en el pulgar de la albóndiga y que a su vez alrededor de su dedo para hacer un agujero en el medio.
- # Introducir suficiente mezcla del aceite de oliva en el agujero en la albóndiga y suavizar los bordes. Después de preparar todas las albóndigas, el lugar de ellos en la bandeja de hornear engrasada.
- # Ponga el queso rallado kasar en el albóndigas en la bandeja y coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 200 C. Hornee el albóndigas, hasta que el queso kasar lo largo de los albóndigas a su vez la rosa.
- # Servir caliente.

Nota: Para evitar que las aceitunas que el albóndigas sabor agrio, usted debe descansar en el agua antes de añadir en la mezcla, para eliminar la sal.