



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

## Albóndigas con almendras

Bademli Köfte



500 gramos de carne de ternera suelo, medio graso  
1 cebolla mediana  
1/3 vaso de almendras  
1/3 vaso de no salados amarillo tostado garbanzos  
1/2 cucharadita de jengibre en polvo o comino  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
2/3 de vaso de sal

Para la mezcla:

1/3 vaso de no salados garbanzos tostados  
Agua, tanto como la mezcla se pone en

Para freír:

1 vaso de aceite vegetal

# En primer lugar mezcla de almendras o libras a su vez en piezas de tamaño bulgur. La libra tostado garbanzos también a convertirlas en polvo.

# Ponga carne molida, la cebolla rallada, negro pimienta, sal, jengibre en polvo, almendras y golpearse garbanzo tostado en polvo en un tazón. Amasar la mezcla, hasta que smoothens.

# Coloque la mezcla en la capa más baja de la nevera, y refrigere durante 1 hora aproximadamente.

# Añadir agua suficiente en la mezcla de polvo de garbanzo, hasta que llega a un mínimo de coherencia, debe mantenerse en los albóndigas.

# Pick piezas, que son más pequeños de lo normal, la forma como hamburguesas.

# Dip las albóndigas en la mezcla de garbanzo tostado y, a continuación, ponerlos en el aceite caliente en la sartén, freír, tanto de los tamaños. Luego, colóquelos en el papel para quitar el aceite extra int el albóndigas.

# Servir calientes.

Nota: albóndigas con Almendra es una receta alemana. Originalmente, la harina de garbanzo se utiliza en lugar de garbanzos tostados en polvo.