



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

Albóndigas con Ternero Tongue

Dilli Köfte



500 gramos fatless terreno de carne de ternera
3 matchboxes tamaño de la lengua de ternera
1 cebolla grande
2 rebanadas de pan rancio
1 huevo
1 1/2 cucharadita de sal
1 1/2 cucharadita de pimienta negro

Para freír:
1 1/2 vaso de aceite vegetal

- # 3 matchboxes Corte de tamaño pedazo de la parte trasera de la lengua de ternera, quite la grasa en ella. Dice la lengua pieza.
- # Ralle la cebolla en el tazón, romper el huevo en él y añadir las rebanadas de pan rancio también. Mezcla que, hasta la rebanadas de pan suavizar.
- # Agregar carne molida, la lengua cortada en cuadritos, sal y pimienta negro en la mezcla, amasar durante aproximadamente 8-10 minutos.
- # Albóndiga Refrigere la mezcla sobre la capa más baja de la nevera durante 1 hora aproximadamente.
- # A continuación, recoger los pedazos, cada uno tiene el tamaño de nogal, de la mezcla y la forma como bar en el tamaño de pulgar.
- # Fry en las albóndigas no demasiado aceite caliente, lentamente. Para quitar el aceite extra en el albóndigas, el lugar de ellos en la toalla de papel después de freír ellos.
- # Servir calientes.

Nota: Esta receta es de Rumelia.