



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

---

## Albóndigas Tekirdag

### Tekirdağ Köftesi



500 gramos de carne de ternera terreno, baja en grasa  
2 cebollas medianas  
2 rebanadas de pan rancio  
La mitad manojo de perejil  
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharadita de sal

Para freír:  
2 vaso de aceite vegetal

- # Quitar los bordes de las rebanadas de pan rancio, y poner el interior de las partes en rodajas de un tazón profundo.
- # Agregar la cebolla rallada en el mismo. Amasar la mezcla, hasta que la rebanadas de pan pierden su forma y se convierten en masa.
- # Agregar carne molida, sal, pimienta negro y bicarbonato de sodio sobre el mismo, amasar la mezcla durante unos 4-5 minutos más.
- # Agregar el finamente en rodajas parlamenta en la mezcla, por último, y amasar la mezcla por un tiempo más para hacer pedazos el perejil sentar en la mezcla sin problemas.
- # Cubrir el preparado con la mezcla de nylon o film, y colocar la mezcla en la capa más baja de la nevera. Refrigere por la noche a la mañana.
- # El día después, llenar la mezcla en un cono, y la fuerza en la mezcla para obtener piezas de albóndiga. Cada fuera de la albóndiga piezas deben tener medio dedo de la mano de longitud.
- # Fry preparado el Tekirdag albondigas en aceite caliente, y luego colocarlos en papel toalla para quitar su petróleo extra.
- # Lugar de ellos en la placa de servicio entonces, adornar con algunas piezas de vegetales fritos y cebolla.

**Nota:** Un especial pompa, que originalmente se utiliza para la preparación de tulumba, se utiliza para la configuración de la albóndigas originalmente en Tekirdag región.