



Nahna albondigas

Nahna Küftesi



1 repollo mediano
3 cebollas medianas
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharada de pasta de tomate
1/2 cucharadas de pasta de pimienta
4 vaso de agua
1 1/2 cucharadita de sal

Albóndigas de:
250 gramos carne molida
1 vaso de bulgur, por pilaf
1 cebolla
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1/2 cucharadita de sal

- # Ponga el aceite vegetal en una olla y coloque la olla a fuego mediano. Hacer el aceite caliente. A continuación, añadir la cebolla en rodajas en medio círculos en él y que la República Federativa de Yugoslavia.
- # Cuando se ablanda la cebolla, agregar pasta de tomate y pasta de pimienta en el mismo. Cuando el olor de la pasta se va, añadir 4 vaso de agua en él. Cuando se llega a la temperatura de ebullición, retire la olla de la estufa.
- # Mientras tanto la selección en las hojas de repollo, y la deja hervir hasta que ablande. Cortar las hojas de suavizado en pedazos, cada uno tiene tamaño de 2x2 pulgadas.
- # Ponga la carne molida, bulgur, la cebolla rallada, negro pimienta y la sal en un tazón profundo. Amasar hasta que la mezcla smoothens, puede añadir un poco de agua en la mezcla, si es necesario durante el amasado.
- # Pick piezas más pequeñas que las nueces, de la mezcla y la forma como los cilindros. Envolver el albóndigas hervidas con hojas de repollo.
- # Ponga la mitad de la mezcla preparada con cebolla y pegar en un tazón aparte. Coloque el Nahna albóndigas en el resto de la mezcla en el cuenco.
- # Añada la mezcla, el cual pone en un bol aparte, en el albóndigas. Cubra la tapa de la olla. Encienda el calor a la baja, cuando la mezcla llegue a la temperatura de ebullición a fuego medio, y cocine por 20 minutos más.
- # Para el descanso de media hora, después de la eliminación de la estufa y servir caliente.

Nota: "Nahna albondigas" es una receta de la ciudad de Malatya. Originalmente piezas de carne se colocan en la capa de la olla, mientras que esta receta de cocina.