



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 pimiento
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 pimiento 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.