



Tire la ciudad albóndigas

Tire Köfte



500 gramos de carne de cordero terreno, partes blandas
1 cucharadita de sal de roca
2 cucharadas de mantequilla
2 tomates medianos
4 pimientos verdes largo

- # Añadir sal a la carne molida y amasar esta mezcla durante 5 minutos como mínimo.
- # Divide la mezcla en 8 pedazos iguales. Las manos mojadas y cubrir los palos con albóndiga mezcla apretando el albóndigas en torno a los palos. (Debe ser lo más delgado posible.)
- # Grill en torno a las albóndigas los palos. El resto albóndigas durante 10 minutos para enfriar los abajo. Cortar los tomates y pimientos en unas pocas piezas.
- # Mientras tanto, quite el enfriado de las albóndigas palos, y cortar en 3 o 4 piezas.
- # Ponga la mantequilla en una sartén grande. Cuando se derrite la mantequilla, añada la pimienta y trozos de tomate y albóndigas asadas en el mismo. Sofría esta mezcla durante unos 4-5 minutos con cuidado.
- # Servir caliente.

Nota: Soft partes del palo de cordero como filete o Entrecote se utiliza para la carne molida en la ciudad de Izmir Tire la ciudad. La carne es motivo de 3 veces con sal.