



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

Blackie Chica albóndigas

Karakız Köftesi



1+1/2 vaso de bulgur
1 cucharada de harina
1/2 cucharada de almidón de trigo
1 huevo
1 cucharada de menta seca
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Para la parte superior:
8 dientes de ajo
1/2 vaso de aceite de oliva
1 cucharada de pasta de pimiento
1/2 cucharadita de comino
8 - 10 tallos de perejil

Ponga el bulgur en un profundo bol y añadir 1 vaso de agua caliente sobre ella. Para el descanso de 10 minutos.

Al final del tiempo de reposo, añadir el huevo, menta seca, harina, almidón, fécula, sal y pimienta negro suavizado en el bulgur. Mojado las manos y amasar la mezcla hasta que smoothens. (Para unos 10-15 minutos)

Después de amasado de la mezcla, poner sobre 6-7 vaso de agua y un poco de sal en una olla y coloque la olla sobre el fuego a hervir la mezcla.

Si bien el agua hirviendo; recoger piezas, que son un poco mayores que avellanas, albóndigas de la «mezcla and roll ellos.

Después de preparar todas las albóndigas, ponerlos en el agua hirviendo. Cuando comienzan a permanecer en el agua, sáquelo del agua por un colador. Lugar ellos en una placa de servicio.

Por último preparar la mezcla de la parte superior, poner el aceite de oliva, ajo triturado, comino, pimienta y pegar un poco de sal en una sartén. Cocine esta mezcla a fuego medio durante unos minutos.

Después de retirar la mezcla de pasta de pimiento de la estufa, añadir el perejil finamente en rodajas en ella, mezclar. Y luego, vierta esta mezcla en todo el albóndigas.

Servir caliente.

Nota: Blackie Chica albondigas es una receta de Ankara ciudad región.