



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

Albóndigas Pigeon

Güvercin Bunu



500 gramos fatless carne molida
1 cebolla mediana
1/3 de arroz
1 vaso de agua
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 huevo

Para freír:
2 vaso de aceite vegetal

- # Añadir 1 vaso de agua en limpiar el arroz y cocine a lo largo de bajo calor hasta que el arroz absorbe el agua totalmente. (15 minutos).
- # Ponga carne molida, la cebolla rallada, arroz hervido, sal y pimienta negro en un tazón profundo. Amasar esta mezcla durante unos 4-5 minutos.
- # Pick piezas, que son más pequeños de lo normal, de la mezcla and roll en forma oval.
- # Pre-cocinar ambos lados de las albóndigas. Que se enfríe durante unos 10-15 minutos. (Tradicionalmente es al vapor en lugar de pre-cocción.).
- # Ponga el aceite vegetal en la sartén y dejar caliente. Luego, agregue el albóndigas que se sumergen en el huevo sacudió.
- # Después de freír ambos lados de la albóndigas, el lugar a través de una toalla de papel. Luego, colóquelos en la placa de servicio. Adorne con las conservas de maíz u otro garniture al servicio.

Nota: Pigeon albóndigas, es sobre todo una deliciosa receta olvidado de la ciudad de Bursa región.