



Pequeños albóndigas con bulgur

Simitli Köfte



500 gramos carne molida, medio graso
1 vaso de bulgur
5 dientes de ajo
1 cebolla grande
1/2 cucharadas de pasta de pimiento
10 - 12 tallos de perejil
1/2 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta de Jamaica
1 cucharadita de sal

Después de descansar el bulgur con 1 vaso de agua tibia durante 10 minutos, añadir la cebolla rallada, el ajo triturado, pasta de pimiento, comino, pimienta y sal sobre ella y amasar hasta que smoothens. (Para unos 6-7 minutos).

Por último, añadir el perejil finamente troceados en ella. Amasar la mezcla por un tiempo más, hasta que el perejil piezas establecer más de la mezcla total.

Refrigere el albóndigas "mezcla durante media hora. Luego, recoger los pedazos del tamaño de limón de la mezcla.

Portada los palos con las albóndigas "su mezcla con las manos mojadas, para algunos aceites vegetales y todo parrilla o barbacoa ellos.

Puede ser difícil para cubrir los palos con albóndigas' mezcla. Si no desea para cubrir los palos, la forma como la mezcla de palos. Luego, colóquelos en la bandeja de hornear y vierta muy pocos aceite vegetal de todo. Hornee a 175 C. en el horno caliente.

Nota: albóndigas con Pequeños bulgur es una receta de la región de Gaziantep. También se le llama como Bagel albondigas, porque "pequeño bulgur" se denomina como "bagel", por la población local.