



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

Albóndigas entre Berenjena Rodajas

Dilim Dolma



250 gramos fatless carne molida
1 vaso de bulgur, tipo delgado
1 cebolla mediana
4 berenjenas medianas
1 cucharadita de pasta de pimienta
2 tomates
1 1/2 cucharadita de sal

Para la salsa:
1 cucharada de pasta de tomate
El jugo de medio limón
3 vaso de agua caliente

Para freír:
Aceite vegetal

- # En primer lugar la piel de las berenjenas, multi-color y el resto en agua salada durante media hora. A continuación, el tramo en obras para freír, freír y en lugar de papel toalla para quitar el aceite extra.
- # Ponga el bulgur en un tazón, añadir la cebolla rallada y 1/2 cucharadita de sal, y mezclar.
- # A continuación, añadir carne molida, 1 cucharadita de pimienta pegar en ella también. Mojado las manos y amasar esta mezcla durante 15 minutos. Pick piezas, que son más pequeños que las nueces, de esta mezcla y la forma ellos.
- # Coloque la mitad de los trozos de berenjena frita en una olla y colocar el albóndigas en ellas. Coloque el resto de piezas de berenjena durante el albóndigas.
- # Coloque el tomate círculos en la parte superior. Ponga pasta de tomate en un tazón, añadir 3 vaso de agua caliente, zumo de limón y 1 cucharadita de sal en ella. Mezcle esta mezcla bien y se vierte a través de la comida en la olla.
- # Portada de la tapa y coloque la olla sobre fuego alto. 5 minutos más tarde su vez el calor a bajo y cocine la comida para 25 minutos más. Luego, quite de la estufa.
- # Servir caliente.

Nota: Albóndigas entre Berenjena Rodajas es una receta de Elazig ciudad región, pero es casi olvidado.