



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

## Harput albondigas

Harput Köftesi



500 gramos carne molida, baja grasos  
2 cebollas medianas  
1 vaso de bulgur, albóndigas tipo  
1 cucharada de pasta de pimiento  
1 cucharada de pasta de tomate  
La mitad manojo de perejil  
1 cucharadita de pimentón dulce en polvo  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharadita de sal

Para la salsa:  
4 cucharadas de aceite vegetal  
1 cucharada de pasta de tomate  
1/2 cucharadas de pasta de pimiento  
3 vaso de agua  
1/2 cucharadita de sal

# Rallar las cebollas, añadir bulgur, pasta de ají, pasta de tomate y la sal en ella. Mezclar bien los ingredientes y el resto por 10 minutos.

# A continuación, añadir pimienta negro y rojo de pimienta en polvo sobre el mismo. A continuación, añadir carne molida poco a poco mientras amasando la mezcla. Después amasando la mezcla durante 10 minutos, añadir el perejil finamente troceados en ella.

# Pick piezas, que son más pequeños que las nueces, a partir de la mezcla. Rollo en pelotas al principio, luego gire en torno a que una de su dedo pulgar para hacer un agujero en el interior de la albóndiga. Sin embargo, sólo un lado de la albóndigas deben estar abiertos.

# Después de la configuración de todas las albóndigas de esta manera, preparar la salsa. Ponga la pasta de pimiento, pasta de tomate y aceite vegetal en una olla y esta mezcla de masa para que sea homogéneo. A continuación, añadir el agua y la sal sobre esta mezcla. Coloque la olla más de calor. Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, agregar las albóndigas en el mismo.

# Cubra la tapa de la olla, cocinar lo más alto de calor durante 5 minutos. Luego, a su vez el calor a bajo y cocine la comida para 15 minutos más, en total 20 minutos de tiempo de cocción.

# Servir caliente.

**Nota:** Harput albondigas es una receta de Elazig ciudad. Dulces secos y albahaca púrpura albahaca seca se puede añadir a la mezcla de las albóndigas también en esta región.