



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

Albóndigas con rebanadas de pan húmedo

Islama Köfte



500 gramos carne molida, normal grasos
1 cebolla grande
4 rebanadas de pan rancio
1 dientes de ajo
1/2 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de sal

Para Remoje las rebanadas de pan:
2 vaso de caldo
1 cucharada de aceite vegetal
1 cucharadita de pasta de tomate
1/2 cucharadita de sal

Para el terreno:
8 rebanadas de buen pan en rodajas

Para la parte superior:
4 tomates
8 pimientos verdes largo

Ralle la cebolla en un tazón y añadir las migajas en el mismo. Mezclar por la punta de los dedos hasta que la mezcla smoothens.

A continuación, añadir carne molida, sal, ajo triturado, comino y pimienta negro en ella. Amasar la mezcla durante unos 5 minutos. Coloque en el refrigerador y refrigerar por 2 horas como mínimo.

Mientras tanto, el buen lugar rebanadas de pan en la bandeja. Y hornee a 200 C en el horno, hasta que a su vez, de color rosa.

Hierva la mezcla de caldo, pasta de tomate, sal y aceite vegetal en una olla pequeña durante un tiempo y enfriar hacia abajo.

Húmedo enfriado las rebanadas de pan fresco con salsa. Coloque el hamburguesas sobre el pan en rodajas y colocar la bandeja en el horno que es calentada a 200 C.

Cuando las partes superiores de las hamburguesas se vuelven rojas, quite la bandeja del horno e invertir la hamburguesas. Coloque rebanadas de tomate y pimiento verde largo piezas entre las hamburguesas y coloque la bandeja en el horno de nuevo.

Cuando las hamburguesas, trozos de tomate y pimiento en rodajas a su vez cocido, retirar la bandeja del horno. Servir caliente con rebanadas de pan.

Nota: albóndigas con rebanadas de pan mojadas es un mundo-famosa receta de Adapazari ciudad.