



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

---

## Albóndigas de buey

Öküz Köftesi



500 gramos de carne de ternera cubos  
1 cebolla grande  
1 vaso de harina  
1 cucharadita de menta  
1 cucharadita de sal

Para freír:  
2 vaso de aceite vegetal

# Dice que el ternero de carne en trozos, cada uno tiene el tamaño de garbanzo. Añadir muy finamente cortada en cuadritos la cebolla y la sal en ella. Amasar la mezcla hasta que la cebolla piezas de dar su jugo a cabo.  
# A continuación, agregar la harina poco a poco en la mezcla. Añadir menta seca también. Añadir un poco de agua en ella para hacerla llegar a la derecha y la coherencia que amasar.  
# Tome albóndigas piezas albóndigas de la «mezcla que tiene una baja coherencia, albóndigas y freír los pedazos en aceite muy caliente.  
# Servir caliente.

Nota: Buey albondigas es una receta especial de la aldea Kosedere ciudad de Izmir.