



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

Analı Kizli

Analı Kizli



2+1/2 vaso de bulgur, albóndigas tipo
250 gramos terreno de carne de ternera
1 huevo
1 cebolla pequeña
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de sal

Para llenado:

150 gramos terreno de carne de ternera
1 cebolla mediana
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de pimienta de Jamaica
1/2 cucharadita de sal
3 cucharadas de aceite vegetal

Para la salsa:

500 gramos de carne de ternera, grasa de baja
1 vaso de garbanzos
1 cucharada de pasta de tomate
1/2 cucharadas de pasta de pimienta
El jugo de medio limón
1/2 cucharadita de sal
5 vaso de caldo

Para la parte superior:

2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de menta seca
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada

- # Limpiar los garbanzos, y el resto de lavado en agua de la noche a la mañana. El día después, para los garbanzos con su agua en una olla y hervir hasta ablandar los garbanzos. Cortar la carne de ternera en trozos grandes y añadir el agua sobre él, hasta que el agua plantea alrededor de 1 pulgada más alto que los pedazos de carne y hervir la misma.
- # Ponga el aceite vegetal en una olla para preparar el relleno y dejar caliente a fuego mediano. A continuación, añadir la cebolla finamente cortada en cuadrillos en el mismo. Cuando la cebolla piezas a su vez transparente, añadir carne molida en el asado y la mezcla hasta que el caldo se evapore.
- # Espolvoree sal, pimienta roja triturado, pimienta y pimienta negro sobre la mezcla. (Densamente machacados nogal también puede ser añadido en la mezcla.) Retire de la estufa y dejar enfriar.
- # Mientras tanto preparar la cobertura mezcla. Limpie el bulgur, lavar y poner en un tazón. Agregar la cebolla finamente cortada en cuadrillos sobre el mismo, agitar y de descanso para 10 minutos.
- # A continuación, añadir 2 veces molidas carne, huevo, pimienta rojo triturado y la sal en ella. Amasar la mezcla, hasta que smoothens por orinarse en las manos cada cierto tiempo. (Para unos 20 minutos.)
- # Pick nogal pequeñas piezas a partir de la mezcla preparada y lista en pelotas. Hacer un agujero en las bolas por su forefinger y también ampliarlas. Ponga suficiente de llenado en estos agujeros y cerrar la parte superior de las albóndigas. Rollo de nuevo y la fuerza en las cimas suavemente.
- # Después de preparar todas las bolas de esta manera, hacer pequeñas bolas con el resto de mezcla de llenado.
- # Después de dar forma a todas las bolas, poner 5 vaso de agua y 1/2 cucharadita de sal en una olla. Cuando el agua llega a la temperatura de ebullición, agregar las albóndigas en el mismo. Encienda el calor a medio. Cuando las albóndigas empezar a sentar sobre el agua, quite el por un colador.
- # A continuación, añadir las pequeñas albóndigas en el agua. Y eliminar de ellas el agua por medio de la misma manera. (El albóndigas pueden ser al vapor en lugar de ebullición también.)
- # Agregar 5 vaso de caldo, jugo de limón, sal, cocidos de carne y los garbanzos en el agua hirviendo. Cuando se llega a la temperatura de ebullición a fuego medio agregue el albóndigas en él. Cook ellos durante unos 5

minutos y después retire la olla de la estufa.

Ponga la mantequilla en una sartén pequeña. Después de la fusión a lo largo de calor, agregar la menta seca y triturada pimienta roja en el mismo.

Coloque el albóndigas en el servicio de platos y para la mezcla de mantequilla caliente todo el albóndigas.

Nota: "Anali Kizli" es una receta de la región de Gaziantep ciudad. También se le llama como "Akitmali kofte".