



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

Albóndigas de Palestina

Filistin Köftesi



250 gramos terreno de carne de ternera
1000 gramos puerro
1 papa grande
1/3 vaso de migajas
2 cucharadita de especias albóndiga
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de pimienta roja triturada
2 cucharadita de sal

Para la parte superior:
1 vaso de migajas
2 huevos

Para freír:
2 vaso de aceite vegetal

- # Limpiar los puerros y lavarlos. Cortar en trozos, cada uno de ellos tiene 1/2 pulgada de espesor, y hervir en un poco de agua, hasta suavizar las piezas.
- # Ponga la carne molida en tazón, agregue 1/3 vaso de migajas sobre el mismo, agregar las albóndigas "de especias, negro pimienta, pimienta roja triturada y la sal en ella.
- # Después de amasado la mezcla durante un tiempo, hervida y añadir la patata rallada en el mismo. Y añadir el puerro apretó piezas que se retiran del agua en la mezcla también. Amasar esta mezcla durante unos 5-6 minutos.
- # Coloque la mezcla preparada en la capa más baja de la nevera y refrigerar por media hora al menos.
- # Pick doble del tamaño de las piezas preparadas a partir de la mezcla y la forma como a largo oval piezas.
- # Preparado el Dip albóndigas en sacudió el huevo en un tazón. Luego cubrir con las migas, y freír en aceite caliente. Quitar de la industria del petróleo y lugar en la toalla de papel para quitar el aceite extra en ellos.
- # Servir con queso feta y pilaf.

Nota: Si el frito Albóndigas palestino es refrigerado por la noche a la mañana, el sabor de las albóndigas aumenta.