



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

Albóndigas con Pimienta

Biberli Köfte



500 gramos carne molida
1 cebolla mediana
8 pimientos del plátano mediano
6 cucharadas de migas
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de pimentón dulce en polvo
1 1/2 cucharadita de sal
1/3 vaso de harina

Para freír:
2 vaso de aceite vegetal

- # Retire las semillas del plátano y la mezcla de pimientos ellos. Usted puede cortar también en pedazos muy pequeños.
- # Añadir las migajas a la pimienta y mezclar piezas bien.
- # A continuación, añadir carne molida, la cebolla rallada, polvo de pimiento rojo, negro pimienta y la sal en ella y amasar esta mezcla durante unos 7-8 minutos.
- # Refrigerar la mezcla sobre la capa inferior de la nevera durante media hora por lo menos.
- # Al final del tiempo, recoger los pedazos de la mezcla y la forma oval en albóndigas.
- # Portada albóndigas con la harina y freír ambos lados de estas albóndigas en aceite caliente.
- # Retire el albóndigas fritas del petróleo y el resto lo largo de la toalla de papel por un tiempo para eliminar el exceso de aceite. Luego, colóquelos en el servicio de platos y adornar con el pimiento y el tomate durante el servicio.

Nota: Banana pimientos incluir más agua que los demás tipos de pimienta.