



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

Hojas de Otoño

Hazan Yaprakları



500 gramos de carne de ternera suelo, medio graso
2 patatas medianas
8 dientes de ajo
1/3 vaso de queso rallado kasar
1 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1 cucharadita de sal

- # En primer lugar, hervir las patatas. A continuación, pelar y rallar. Aplastar los dientes de ajo 1/2 cucharadita de sal.
- # Ponga carne molida, papa rallada, kasar queso, el ajo triturado, sal, pimienta negro, rojo aplastó comino y pimienta en el tazón. Amasar esta mezcla sin problemas.
- # Pick piezas, que son un poco más grande de lo normal, y en forma oval albóndigas. Cocine en horno 190 C.
- # Servir caliente.

Nota: Debido a la kasar Además en la mezcla, no se aconseja a los alevines de estas albóndigas.