



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

Albóndigas al horno con berenjenas

Fırında Patlıcanlı Köfte



500 gramos carne molida
1 cebolla mediana
3 rebanadas de pan rancio
8-10 tallos de perejil
1 / 4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal
4 berenjenas medianas
2 tomates medianos
4 pimientos verdes de registro

Para freír:
1 vaso de aceite vegetal

Para la salsa:
1 vaso de agua caliente
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharadita de azúcar granulada
1/2 cucharadita de sal
1 cucharada de mantequilla

- # Ponga el rancio rebanadas de pan en un tazón. Agregar la cebolla rallada en él y amasar la mezcla hasta que suelta las migajas de su forma.
- # Agregar carne molida, sal, bicarbonato de sodio, comino y pimienta negro en la mezcla. Que amasar, hasta que la mezcla smoothens.
- # Por último añadir el perejil finamente troceados en ella. Refrigerar la mezcla durante aproximadamente 1 hora.
- # Mientras tanto, pelar las berenjenas y el resto en agua salada durante unos 20-25 minutos para eliminar su sabor amargo.
- # A continuación, ranura estas berenjenas en trozos, cada uno tiene 1/2 pulgada de espesor. Cortar estas aberturas en 2 o 3 piezas de entonces.
- # Ponga el aceite vegetal en un sartén y caliente. Luego, agregue los pedazos de berenjena en el mismo. Pre-ahevines de ambos lados de las piezas, sólo dejar que el aceite de cambios de su color un poco. A continuación, eliminarlos del petróleo y el lugar en una toalla de papel.
- # Espolvoree sal en una resistente al calor tazón y luego colocar la berenjena piezas en el mismo. Coloque la forma de albóndigas a las piezas y establecer tomate en rodajas y pimienta en la parte superior.
- # Ponga agua caliente, mantequilla, pasta de tomate, azúcar granulado y la sal en un tazón. Revuelva esta mezcla, hasta que la mantequilla se derrite.
- # Vierta esta mezcla en todo el albóndigas. Luego, cocinar la comida en el horno de 200 C, hasta que las albóndigas se convierten en rojo.
- # Servir caliente.

Nota: El azúcar granulado además disminuir el sabor amargo de las berenjenas.