



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

Albóndigas con bateador

Bulamaçlı Köfte



500 gramos carne molida, medio graso
1+1/2 vaso de bulgur, tipo delgado
1 vaso de agua tibia
1/2 cucharadas de pasta de tomate
2 cebollas medianas
10 - 12 tallos de perejil
1/3 vaso de nuez densamente machacados
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de sal

Para la masa:

1 huevo
2 cucharadas de harina
1/3 vaso de agua

Para freír:

2 vaso de aceite vegetal

- # Añada 1 vaso de agua tibia en bulgur, y el resto esta mezcla. A continuación, añadir la cebolla rallada y en él se mezcla, el descanso por 10 minutos.
- # A continuación, añadir carne molida, pasta de tomate, negro pimienta, comino y la sal en el bulgur crecido. Amasar esta mezcla, hasta que se convierte en homogéneo.
- # Añadir densamente machacados nogal y el perejil finamente troceados en el albóndigas "mezcla, amasar por un tiempo. Las manos mojadas y la forma en la mezcla como albóndigas dedo de la mano.
- # Ponga huevo, harina y agua en un recipiente profundo y revuelva bien para convertir la mezcla en masa.
- # Dip las albóndigas en esta mezcla de descanso y cada uno de ellos en esta mezcla para un combate 1 minuto. Luego freír en aceite caliente.
- # Servir caliente.

Nota: Debido a la bulgur en el albóndigas "mezcla, el albóndigas puede ser resquebrajado después de un tiempo. Por esta razón, deben ser sumergidas en bateador mezcla con urgencia.