



## Albóndigas con sésamo

Susamli Köfte



500 gramos carne molida, medio graso  
1/3 vaso de bulgur, tipo pequeño  
1 cebolla grande  
1 rebanada gruesa de pan rancio  
10 - 15 tallos de perejil  
1 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharadita de sal

Para la parte superior:  
1 huevo  
1 cucharada de leche  
1 vaso de ajonjolí

- # Ponga rebanada de pan rancio y bulgur en un tazón. Agregar la cebolla rallada y la sal en ella y amasar hasta que la mezcla se convierte en homogéneo. Que el descanso de 10 minutos para hacer crecer el bulgur.
- # A continuación, añadir carne molida, pimienta negro y el perejil finamente en rodajas sobre ella. Amasar la mezcla durante unos 5 minutos. Refrigerere por una hora.
- # Al final de la refrigeración tiempo, recoger los pedazos del tamaño de nuez de la mezcla y la forma como los dedos.
- # Batir la mezcla de huevo y la leche en un tazón y la inmersión albóndigas en esta mezcla y, a continuación, cubrir con ajonjolí. Lugar ellos en el engrasado de tamaño mediano bandeja de hornear.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 200 C, y cocine hasta que las albóndigas el sésamo lo largo de los albóndigas se convierten en amarillo.
- # Servir caliente.

**Nota:** Dado que el aceite de sésamo en el, no se recomienda el uso grasos carne molida.