



Twisted albóndigas con Sesame

Bulgurlu Bükme Köfte



250 gramos terreno de carne de ternera
2 rebanadas de pan rancio
1 cebolla mediana
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para llenado:

250 gramos terreno de carne de ternera
1/3 vaso de bulgur, tipo delgado
1 cebolla pequeña
1 puñado de nueces o pistachos
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de sal
4 cucharadas de aceite vegetal

- # En primer lugar preparar el que cubra una parte de las albóndigas. Ponga la cebolla rallada y rebanadas de pan rancio en un tazón. Amasar esta mezcla hasta que se convierte en homogéneo.
- # Agregar carne molida, pimienta roja triturada, negro pimienta, bicarbonato de sodio, sal y comino al respecto. Amasar esta nueva mezcla hasta que smoothens. Luego, colóquelo en la capa más baja de la nevera para refrigerar por una hora como mínimo.
- # Mientras tanto, prepare el relleno de las albóndigas. Ponga aceite vegetal en un sartén y caliente. A continuación, agregue la cebolla finamente dados en ella y sofría hasta que la cebolla se convierten en piezas transparentes.
- # Agregar carne molida en él y sofría hasta que le da el caldo y empapa de nuevo. A continuación, lavar agregue bulgur, negro pimienta, la sal y los pistachos en el mismo. Revuelva la mezcla y cubrir la tapa de la olla. Deje que se enfríe.
- # Coloque un pedazo de papel de aluminio, que tiene alrededor de 20 pulgadas de longitud, en el banco. Sentar las albóndigas refrigerados "en la mezcla de aluminio, dándole forma cuadrada con 1/2 pulgada de espesor.
- # Coloque la mezcla de bulgur que le obliga a que con el mismo espesor. Haga la mezcla en el cilindro por la ayuda de la lámina. Urdimbre por la lámina firmemente.
- # Coloque en el horno, que es calentada a 190 C, y cocine durante aproximadamente media hora.
- # Para el descanso de media hora, después de la eliminación de la estufa. A continuación, el tramo y su servicio.

Nota: Se recomienda a la rebanada con el cilindro de aluminio a su alrededor para obtener un mejor resultado.