



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

## Albóndigas con azafrán

Safranlı Köfte



500 gramos carne molida, fatless  
2 cebollas medianas  
3 rebanadas de pan rancio  
1 zanahoria mediana  
1 cebolla verde  
8 - 10 tallos de perejil  
1 1/2 cucharadita de sal  
1 cucharadita de comino  
1 cucharadita de pimienta negro

Para freír:  
1/2 vaso de aceite vegetal  
1/3 vaso de harina  
2 huevos

Para la parte superior:  
1 cucharadita de azafrán  
1 vaso de leche  
1 cucharada de almidón de maíz  
1/2 cucharadita de sal  
1 1/2 vaso de agua

- # Resto del azafrán en 1/2 vaso de agua fría para que sea cambiar el color del agua.
- # Ralle la cebolla y la zanahoria en un cuenco mezclar bien. Añadir migas sobre el mismo. Mezclar hasta que, suavizar las migajas.
- # Agregar carne molida, comino y la sal en la mezcla. Que amasar durante 5 minutos. Añadir finamente en rodajas parte verde de la cebolla verde y el perejil en la mezcla y amasar durante aproximadamente 1-2 minutos más.
- # Pick nogal pequeñas piezas de la mezcla. En primer lugar rollo de ellos, entonces la forma como hamburguesas.
- # Ponga el aceite vegetal en la sartén. Cuando el aceite entra en caliente, la salsa las albóndigas en sacudió huevo al principio, luego cubrir con harina. Fry ambos lados de las albóndigas. Luego colóquelos en una toalla de papel para quitar su petróleo extra.
- # Ponga la leche, 1 vaso de agua fría, almidón de maíz y la sal en una olla pequeña. Por último añadir la mezcla de azafrán y el agua en la olla. Mezclar esta mezcla antes de colocar más de calor, hasta que el almidón se disuelve totalmente.
- # Coloque esta mezcla en medio-bajo calor y cocine por revolviendo constantemente, hasta que llega a una menor consistencia que la leche con leche.
- # Coloque el albóndigas fritas en servicio la placa, verter la mezcla caliente de azafrán en todo el albóndigas. Espolvorear el perejil finamente troceados todo antes de la porción.

**Nota:** La mezcla de azafrán debe estar caliente. Si se enfría y se solidifica, añadir un poco de agua en ella y el calor que baja más de calor.