



Albóndigas con cebolla

Soğanlı Köfte



500 gramos carne molida
1/2 vaso de arroz
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negro
Migas, tanto como la mezcla se pone en

Para la mezcla:
4 cebollas medianas
8 cucharadas de aceite de oliva
1 1/2 cucharadas de pasta de tomate
1 cucharadita de sal
3 vaso de agua
2 cucharadas de vinagre

- # Lavar el arroz y que la cepa. Después, ponerlo en una olla pequeña. Agregar 5 vaso de agua fría sobre el mismo, y coloque la olla sobre fuego lento.
- # Cook hasta que el arroz absorbe el agua totalmente.
- # Retire de la estufa y dejar enfriar.
- # Ponga carne molida, hervido y enfriado el arroz, sal y pimienta negro en un tazón profundo.
- # Añadir migas en ella durante el amasado, hasta que la mezcla alcanza el derecho a la coherencia (alrededor de 5 minutos). No debe atenerse a sus manos.
- # Pick piezas, que son más pequeños que las nueces, a partir de la mezcla y amasado en forma de hamburguesas. Coloque estas hamburguesas en un gran plato. Luego, coloque esta placa en la capa más baja de la nevera para refrigerar por media hora.
- # A continuación, la fritura albóndigas con un poco de aceite.
- # Ponga el aceite vegetal en una olla y caliente a fuego mediano. A continuación, añadir la cuarta parte en forma de círculo en rodajas la cebolla y freír ellos.
- # Cuando la cebolla se convierte en amarillo, agregar pasta de tomate y la sal en ella. Sofría esta mezcla, hasta que el olor de la pasta se va.
- # Añadir agua sobre el mismo. Cuando el agua llega a la mezcla a la temperatura de ebullición, añadir el frito en albóndigas y cocinar la mezcla durante unos 10 minutos más.
- # Por último añadir el vinagre en el mismo y remover la mezcla, sin perder las formas de las albóndigas. 2 minutos después, quitar la olla de la mezcla.
- # Servir caliente.

Nota: El vinagre, hace que la carne de las comidas más suaves y deliciosos.