



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

## Albóndigas Albanés

Arnavut Köftesi



500 gramos carne molida  
5 dientes de ajo  
4 rebanadas de pan rancio  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta negro  
1 vaso de yogurt

Para la salsa:  
2 cebollas  
7 cucharadas de aceite vegetal  
4 pimientos verdes largo  
1 cucharada de pasta de tomate  
1 1/2 vaso de agua  
1/2 manojo de perejil

Para freír:  
2 vaso de aceite vegetal

- # Aplastar el ajo con un poco de sal y ponerla en un tazón. A continuación, añadir las migas de pan rancio en él y se mezcla, hasta suavizar las migajas. A continuación, añadir carne molida, la sal y la pimienta en negro y amasar la mezcla, hasta que se convierte en homogéneo.
- # Pick nogal pequeñas piezas de la mezcla y la forma en bolas. Fry ellos.
- # Ponga un medio círculo en forma de rodajas de cebolla, vegetales y largo pimientos verdes en una olla. Sofría la mezcla, hasta que la cebolla se convierte en piezas más pequeñas. Añadir en pasta de tomate y agregar 1 1/2 vaso de agua caliente sobre ella.
- # Agregue el albóndigas fritas en él. Cocinar la comida a fuego medio durante 10 minutos.
- # Ponga el yogurt en sacudió el centro de la placa de servicio, las albóndigas en él. Espolvoree perejil rodajas de todo el albóndigas.

**Nota:** Esta receta es muy popular en Iskodra ciudad de Albania.