



Yogur con albóndigas

Yoğurtlu Köfte



250 gramos terreno de carne de ternera
2 vaso de bulgur, tipo delgado
1 huevo
1 cucharada de harina
1 cebolla mediana
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de pimienta roja triturada
4 vaso de agua

Para la parte superior:
2 vaso de yogurt
5 dientes de ajo
1/2 vaso de agua
1/2 cucharadita de sal
1/3 vaso de aceite vegetal
1/2 cucharadas de pasta de pimiento
1 cucharadita de menta seca

- # Ponga bulgur, carne molida, harina, huevo, sal, pimienta rojo triturado negro y pimienta en un tazón. Agregar la cebolla rallada en el mismo.
- # Ponga 1 vaso de agua caliente cerca de la vaso de mezcla para empapar las manos durante el amasado. Las manos mojadas vez en cuando durante el amasado. Cuando el agua en la vaso de acabados, dejar de amasado la mezcla. (Aproximadamente 15 minutos.)
- # Pick nogal de tamaño medio de piezas de la mezcla y el rollo de ellos. Después de la configuración de todas las albóndigas, el descanso es de media hora para secar un poco.
- # Ponga 4 vaso de agua y 1/2 cucharadita de sal en un tazón profundo.
- # Cuando el agua llega a la temperatura de ebullición, agregar el preparado en las albóndigas y cocinar a fuego medio durante 25 minutos.
- # Si bien la cocina albóndigas, aplastar el ajo con un poco de sal, mezclar con yogurt y añadir 1/2 vaso de agua en esta mezcla. Batir esta mezcla hasta que smoothens.
- # Ponga el aceite vegetal y pasta de pimiento en una olla y caliente a fuego medio, agregue secas de menta en ella.
- # Después de la cocina albóndigas, colocarlas en placa de servicio con su caldo. Vierta la mezcla de ajo y yogurt durante el albóndigas en la primera. A continuación, vierta la mezcla de aceite y pasta de pimiento todo. Servir caliente.

Nota: Si usa caldo en lugar de hervir el agua para la albóndigas, la comida se hace más delicioso.