



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

## Macarrones con albóndigas

Makarnalı Köfte



500 gramos carne molida  
1 huevo  
1 cebolla mediana  
1 pimiento pequeño  
3 rebanadas de pan rancio  
1/2 cucharadita de orégano  
1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1/2 manojo de perejil  
1/2 cucharadas de pasta de tomate  
1 paquete de farfalle  
1 cucharada de mantequilla

Para freír:  
1+1/2 vaso de aceite vegetal

Para la salsa:  
4 tomates grandes  
1 diente de ajo  
1 cebolla pequeña  
1 pimiento verde largo  
1 cucharadita de orégano

# Preparar las albóndigas en la primera. Ralle la cebolla en rodajas el pan y romper el huevo en él también. Amasar la mezcla hasta que la rebanadas de pan perder su forma.

# Añadir finamente cortada en cuadritos pimiento, carne molida, orégano, pimienta negro, la sal y la pasta de tomate en la mezcla y amasar durante aproximadamente 5-6 minutos. A continuación, añadir el perejil finamente en rodajas y amasar la mezcla por un tiempo más. Luego coloca esta mezcla en la nevera.

# Después de las albóndigas de refrigeración mezcla durante media hora, recoger los pedazos del tamaño de nuez de la mezcla y el rollo de ellos. Fry estas albóndigas en mucho aceite y colocarlos en papel toalla para quitar el aceite extra.

# A continuación, preparar la salsa. Dice la cebolla finamente y la República Federativa de Yugoslavia que con 4 cucharadas de aceite vegetal. Cuando la cebolla se convierte en transparente, agregar el ajo finamente cortado en dados y largo pimiento verde en el mismo.

# Cuando el color de los cambios pimienta, añadir el tomate rallado, orégano y un poco de sal en la mezcla.

# Después de las burbujas comienzan a parecer en la mezcla, cocine la mezcla por 2 minutos más. Agregue el albóndigas fritas en la mezcla y cocine por 10 minutos más.

# Mientras tanto, hervir los macarrones, y luego asado en mantequilla. Colócalo en la placa de servicio, cuando está caliente todavía. (O puede ser dividida en pequeñas placas también.)

# Vierta la salsa preparada en todo el albóndigas con macarrones y servir caliente.

Nota: "Macarrones con albóndigas" es una receta italiana.