



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

Inegol ciudad con albóndigas de pasta de tomate

Salçalı İnegöl Köftesi



500 gramos carne molida, medio graso
2 rebanadas de pan rancio
1 cebolla mediana
1 diente de ajo
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para el Tomate Pegar Mezcla:

4 tomates grandes
1 cebolla pequeña
1 diente de ajo
3 pimientos banana
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar granulada
2 cucharadas de aceite vegetal

Para freír:

1/3 vaso de aceite vegetal

En primer lugar, preparar las albóndigas' mezcla. Ralle la cebolla, aplastar el diente de ajo, añadir las migajas y también se mezcla.

Agregar carne molida, orégano, polvo de hornear, la sal y la pimienta negro. Amasar esta mezcla hasta que smoothens.

A continuación, hacer dedo en forma de albóndigas de esta mezcla. Lugar ellos en una placa de servicio y refrigerar por 30 minutos.

Mientras tanto, preparar la mezcla de pasta de tomate. Rallar los tomates, dados la cebolla y los pimientos finamente plátano, aplastar el ajo. Coloque la mezcla preparada en una olla pequeña, agregue azúcar granulada en él, negro añadir pimienta y sal de él.

Cook la mezcla a fuego medio, hasta que el pimienta piezas suavizar.

Fry ambos lados de la refrigerados albóndigas en la sartén. Coloque el albóndigas en un tamaño mediano bandeja de hornear. Vierta la mezcla preparada de pasta de tomate en todo ello.

Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 200 C y cocine el albóndigas durante 20 minutos. Servir caliente.

Nota: la mayor especialidad de la "Ciudad Inegol albóndigas" es la levadura en polvo como ingrediente. De levadura en polvo es diferente de bicarbonato de sodio, ya que incluye algunos elementos más ricos.