



Albóndigas con Earthnuts

Fıstıklı Köfte



500 gramos carne molida
1/3 vaso de earthnuts
2 papas medianas hervidas
1 cebolla pequeña
3 cucharadas de migas
1 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

Para la salsa:
3 cucharadas de aceite vegetal
1 1/2 vaso de agua
1 cucharada de pasta de tomate
1/2 cucharadas de harina
5 - 6 tallos de perejil
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de sal

- # En primer lugar la piel y aplastar earthnuts ellos densamente o mezcla. La masa patatas hervidas.
- # Ponga la cebolla rallada, puré de papa, carne molida, migas, comino, pimienta negro y sal en un tazón profundo. Amasar la mezcla, hasta que smoothens totalmente.
- # Pick piezas, que son más grandes de lo normal, las albóndigas de la "mezcla y la forma como ovalada. Coloque el albóndigas en el engrasado o grasa a prueba de cubiertas de papel bandeja de hornear.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 195 C. Cocine hasta que las superficies superiores de los albóndigas se convierten en rojo.
- # Mientras tanto preparar la salsa. Ponga la harina y el aceite vegetal en la olla y asado por un tiempo a fuego mediano. Añadir agua fría y pasta de tomate en él, por revolviendo constantemente. Espolvorear negro pimienta y sal por todas partes y hervir por 5 minutos más. Después de retirar la olla de la estufa, añadir el perejil finamente en rodajas en la mezcla.
- # Coloque el albóndigas cocidas en el plato de servicio y para la salsa preparada en todo y servir caliente.

Nota: Si la salsa se prepara con tomate en lugar de pasta de tomate, agregue 1 cucharadita de azúcar granulado en el mismo.