



Albóndigas con yogur y pepino

Cacıklı Köfte



500 gramos carne molida, medio graso
3 rebanadas de pan rancio
1 cebolla mediana
1/2 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de orégano
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de sal

Para la sopa:
4 cucharadas de mayonesa
4 cucharadas de yogur
1 pepino mediano
2 dientes de ajo
2 tallos de eneldo
1 / 4 cucharadita de sal

Para Garniture:
2 patatas medianas
2 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de orégano
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1/2 cucharadita de sal

En primer lugar preparar las albóndigas' mezcla. Coloque las migas, la cebolla rallada y la sal en un tazón y que amasar, hasta que smoothens.

Agregar carne molida, bicarbonato de sodio y el orégano sobre el mismo. Amasar la mezcla durante unos 5-6 minutos, hasta que smoothens. Luego, colóquelo en la capa más baja de la nevera y refrigerar por media hora.

Mientras tanto, pelar las patatas y cortarlas en unas pocas piezas. Añadir aceite vegetal, orégano, pimienta roja triturados y sal sobre ella y mezclar. Ponga esta mezcla de lado.

Pick nogal pequeñas piezas a partir de la mezcla refrigerada y la forma como los dedos.

Ponga el albóndigas y las rodajas de patata preparado en el engrasado o grasa a prueba de cubiertas de papel bandeja de hornear.

Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 200 C. Cocine hasta que el albóndigas de patatas en rodajas y se convierten en rojo.

Si bien la cocina albóndigas, preparar la mezcla de yogur y pepino. Lavar los pepinos y reja densamente ellos. Añadir la mayonesa, yogurt, ajo triturado, eneldo finamente en rodajas y el perejil, la sal y en el mismo. Batir esta mezcla.

Ponga suficiente mezcla de pepino en el plato de servicio. Coloque el albóndigas caliente y rebanadas de papa en esta mezcla y servir caliente.

Nota: En lugar de mayonesa, 2 cucharadas de aceite de oliva puede ser agregado a la mezcla.