



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

Bolas de oro

Altintop



3 papas medianas
1 vaso de queso rallado kasar
1 vaso de harina
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Para la parte superior:

1 huevo
1 vaso de ajonjolí

Para freír:

2 vaso de aceite vegetal

Ralla el patatas cocidas en un tazón profundo, kasar añadir el queso rallado, la harina, la sal y la pimienta negro sobre el mismo.

amasar esta mezcla, hasta que se convierte en la consistencia de goma.

Pick piezas, cada una de ellas es un poco más pequeño que el nogal, de la mezcla de albóndigas and roll como pelotas.

Dip las albóndigas en sacudió el huevo al principio, luego cubrir con ajonjolí. Fry en aceite caliente, hasta que se conviertan en oro amarillo.

Servir calientes.

Nota: el queso feta grasos se pueden utilizar en lugar de queso también kasar.