



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

Bolas de zanahoria

Havuç Köftesi



4 zanahorias medianas
2 patatas medianas
2 cebollas verdes
1 vaso de queso de oveja rallado
5 cucharadas de harina
10 - 15 tallos de perejil
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1 cucharadita de sal

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

Pele las zanahorias y las patatas, vapor o hervir con muy poca agua.
Luego colóquelo en un tazón profundo por un tenedor o un batidor.
Añadir la harina, el queso de oveja rallado, sal, pimienta roja triturada finamente el perejil y rodajas de cebolla verde sobre el mismo.
Revuelva bien la mezcla. Mientras tanto, hacen que el aceite caliente en una sartén.
Recogida de nogal pequeñas piezas de la mezcla por una cuchara y húmedo lugar estas piezas en el aceite caliente. Luego, coloque el frito en bolas de papel toalla y, a continuación, colóquelas en la placa de servicio, a fin de servir.

Nota: para aumentar el sabor de la zanahoria Balls, comino y ajo triturado se puede añadir a la mezcla.