



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

Bolas de queso

Peynir Köftesi



4 vaso de queso de oveja, bajo grasos
2 rebanadas gruesas de pan rancio
2 huevos
10 - 15 tallos de perejil
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1 cucharadita de pimienta negro

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

Ponga el queso de oveja rallado en el tazón. Crumbe la rebanadas de pan rancio en el queso rallado y romper los huevos en la mezcla entonces.
amasar la mezcla, hasta que smoothens. Añadir el perejil finamente en rodajas, trituradas pimienta rojo y el negro de pimienta en él. Amasar por un tiempo más.
Recogida de las piezas albóndigas "mezcla de ellos y la forma. Fry en aceite caliente con el color rosa.
Servir calientes o tibias.

Nota: Usted debería considerar la posibilidad de la sal en el queso, si desea agregar la sal en la mezcla. Si el queso es demasiado salado, debe descansar en el agua durante aproximadamente 2-3 horas antes de empezar a preparar la mezcla.