



## Albóndigas con tomate Pegar

Salçalı Köfte



500 gramos carne molida, medio graso  
1 cebolla mediana  
1 dientes de ajo  
2 rebanadas de pan rancio  
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio  
1 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharadita de comino  
1 cucharadita de sal

Para mezcla de pasta de tomate:  
2 cucharadas de pasta de tomate  
3 cucharadas de aceite vegetal  
1/2 cucharadita de sal  
3 vaso de agua

# Agregar la cebolla rallada y ajo aplastado en la rebanadas de pan rancio. Mezclar hasta las migajas perder su forma.

# Agregar carne molida, bicarbonato de sodio, sal, comino, pimienta negro y sal de él. Amasar esta mezcla durante 5 minutos como mínimo.

# Pick nogal pequeñas piezas de la albóndigas "mezcla, como forma ovalada y plana.

# Coloque el albóndigas en la bandeja de hornear engrasada. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 200 C. y hornee el albóndigas un poco más de lo normal.

# Ponga el aceite vegetal, sal y pasta de tomate en una olla pequeña. Sofría que a fuego medio durante unos minutos. A continuación, añadir agua caliente en ella.

Agregar # albóndigas en el punto de ebullición la mezcla de pasta de tomate y cubrir la tapa de la olla. Cocinar la comida para unos 15 minutos.

# Servir caliente.

**Nota:** Cocinar la pasta de tomate con aceite por un tiempo, antes de añadir los demás ingredientes, hace la comida más deliciosa.