



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

Carne tártara a la Turca

Çiğ Köfte



250 gramos terreno carne, fatless
2 vaso de trigo agrietado
2 cebollas, de mediano tamaño
1 cucharada de pasta de pimiento rojo
1 cucharada cumin
1 cucharadita de sal
1 manojo de perejil
4-5 hojas de lechuga romana

- # Colocar el trigo agrietado en una bandeja, verter 1 taza de agua sobre él, y se deja remojar el agua durante 10 minutos.
- # Dice la cebolla finamente, agregar a la agrietados lo mojado con sal.
- # Después de la agrietados trigo amasado con cebollas por un tiempo añadir pimienta y pegar cumin, amasar de nuevo por un tiempo.
- # Añadir la carne fatless terreno en esta mezcla y amasar durante unos 30-35 minutos más para obtener una mezcla suave.
- # Por último agregar el perejil finamente rebanadas, la mezcla y amasar hasta obtener una mezcla suave.
- # Recogida de nogal de tamaño piezas de la mezcla, y la forma de obligar a ellos en la mano.
- # Colocar en el plato de servicio, servir con hojas de lechuga romana.

Nota: Si cree que el agrietado de trigo no es lo suficientemente mojado, húmedo sus manos y seguir amasando.