



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

Albóndigas con yema de huevo y salsa de limón

Terbiyeli Köfte



500 gramos terreno carne
2 rebanadas de pan rancia
4 cucharadas de arroz
1 cebolla
Perejil
1 cucharada cumin
3/4 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal
5 taza de agua

Para el adobo:
1 limón
1 huevo
1/2 cucharadita de sal

- # Desmenuzar el pan, la cebolla rejilla, y la combinación de ellos.
- # Añadir la carne de tierra, cumin, sal, pimienta negro en la mezcla y amasar durante 5-10 minutos.
- # Por último añadir el arroz lavado en rodajas y el perejil finamente, y mezclar.
- # Vierta la harina de algunos a la bandeja de horno.
- # Hacer bolas poco de la mezcla (tamaño de avellanas), para poner en bandeja de horno, y agitar la bandeja para flouring las bolas.
- # Ponga 5 taza de agua y 1 cucharadita de sal en una olla y hervir.
- # Cuando hierva añadir las albóndigas en ella, puede agitar las bolas antes de que, a fin de escapar de harina extra.
- # Cuando crece el arroz, agregar la salsa de patilludos huevo, el jugo de limón y sal, que fue preparado en olla aparte. Calma la mezcla antes de añadir algunos.
- # Después de 5 minutos de cocción con la salsa, servir caliente.

Nota: Si desea preparar la salsa espesa, se puede agregar 1 cucharada de harina en ella.