



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

---

## Fellah Albóndigas

Fellah Köftesi



250 gramos carne de res molida  
2+1/2 vaso de trigo agrietado  
3 cucharadas de harina  
1 huevo  
1 cebolla  
1 cucharada cumin  
1+1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
1/2 cucharadita de orégano

Por Aderezo:  
1 cucharada de pasta de tomate  
1/2 vaso de aceite vegetal  
4 dientes de ajo

- # Amasar la mezcla de agrietado trigo, harina, huevo, cebolla rallada y especias durante unos 5-10 minutos.
- # Ronda pequeñas albóndigas, freír en el aceite caliente de color rojo.
- # Asar los ajos machacados y la pasta de tomate con aceite vegetal.
- # Vierta esta guarnición durante los albóndigas fritas.
- # Sirva caliente o tibia.

Nota: Usted también puede adornar con lechuga.