



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

Pan albóndigas con patatas

Patatesli Sahan Köftesi



500 gramos carne molida
1 cebolla
1 huevo
2 rebanadas de pan rancio
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta negro
4 patatas medianas
1 cucharada de pasta de tomate
7 cucharadas de aceite vegetal
2 vaso de agua

Ralle la cebolla, mezclar con las migajas así y, a continuación, añadir el huevo, carne molida y especias, y amasar la mezcla durante 10 minutos.

Mientras que la mezcla de refrigeración durante unos minutos, pelar las patatas, el tramo en círculos.

Coloque 1 rebanada de papa y, a continuación, 1 albóndiga que tiene el mismo tamaño de la rebanada de papa en una cacerola grande, repetir esta acción para todos los ingredientes.

Vierta la mezcla de la pasta de tomate, el aceite y el agua de todo, y cubrir la tapa.

Cocine a fuego mediano durante 40 minutos.

Nota: Usted puede cocinar esta receta con berenjenas en lugar de patatas también.