Golden moneda albóndigas

Sarılira Köftesi



500 gramos libras carne molida
2 cucharadas de arroz
1 cebolla
2 huevos
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 taza de aceite vegetal
4-5 cucharadas de harina

Lavar el arroz y hervir. (por unos 20 minutos)
Coloque 1 cucharada de aceite en la olla, añadir la cebolla finamente rebanadas en el bote, y asado a fuego medio un poco.
Añadir la mitad de la carne molida en la cebolla, y asado juntos durante unos minutos más. Retire de la estufa.
Cuando se enfría un poco cocidos añadir el arroz, la parte restante de la carne molida, sal y pimienta negro, y amasar la mezcla durante unos 5 minutos.
Resto de la mezcla durante media hora y, a continuación, recoger medio limón del tamaño de las piezas de la mezcla. Roll las piezas entre la palma de la mano y, a continuación, se aplanan como monedas.
Dip las albóndigas en sacudió los huevos en un primer momento, y luego la harina.
Fry en el aceite caliente hasta que a su vez de oro.

Nota: Para obtener el color dorado, debe freír en aceite caliente definitivamente.