



Turco bandeja Kofte

Sini Köfte



- 5 cebollas, de gran tamaño
- 250 gramos terreno de la carne de cordero
- 100 gamos de margarina
- 4 cucharadas pistacho
- 4 cucharadas de nueces machacados
- 1/2 cucharadita de pimienta roja triturados
- 1/2 cucharadita de cumín
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de canela
- 1 papa grande
- 350 gramos terreno carne de ternera
- 4 vaso de lavado y drenaje, delgada agrietados trigo
- 1/3 vaso de sémola
- 2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negro

- # Cortar 3 de la cebolla finamente. Ponga 3 cucharadas de margarina en una olla, añadir la cebolla cortada y la carne molida de cordero, sobre fuego lento cocine hasta que toda el agua se evapora.
- # Entre tanto la libra pistachos y, a continuación, la nueces, mantenerlos un poco más gruesa.
- # Agregar la nuez, pistacho, 1 cucharadita de sal, 1/2 cucharadita de pimienta negro, 1/2 cucharadita de pimienta roja triturada, canela, pimienta y cumín cocido en la mezcla de cebolla y carne picada, y mezclar.
- # Retire la olla de la cocina.
- # Pelar la patata hervida y mash.
- # Dice el resto de la cebolla, agregar puré de papa, carne molida de ternera, delgada agrietados trigo, sémola, negro restantes pimienta, sal, pimienta rojo triturado, 2 vaso de agua lentamente y obtener elástica amasando la masa durante 25 minutos.
- # Cuando se prepara la masa, coloque la mitad de ella en la bandeja engrasada.
- # Coloque la mezcla con carne molida y aplanar. Colocar el resto de la mezcla de papa. Aplanar que por la ayuda de 1/2 de agua. Trocearlo.
- # Cocine en horno a 200 C por 40 minutos.
- # Después de retirarlo del horno vierta el resto de la margarina derretida en todo.

Nota: "la bandeja Kofte Turco" es la receta regional de las ciudades del Sur, pero sobre todo Gaziantep.