



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

Huevos con albóndigas

Yumurtalı Köfte



500 gramos carne molida
1 cebolla, de gran tamaño
3 rebanada de pan rancia
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharada cumin
3 cucharadas de aceite vegetal
6 huevos duros
2 tomates
4 pimientos verdes largo

- # Rallar la cebolla, y añadir todos los ingredientes, excepto los huevos de él.
- # Amasar durante unos 10 minutos, y las albóndigas refrigerar la mezcla durante media hora. Cortar las albóndigas mezcla en 6 unidades.
- # Roll sobre cada pieza, hasta alcanzar un tamaño plato de postre por la ayuda de tus dedos húmedos.
- # Colocar el huevo no ha sido cortada en el medio de la mezcla albóndigas, el huevo y cubrir con la mezcla albóndigas. Roll entre la palma de la mano para impedir que se abran.
- # Coloque el albóndigas en una pequeña bandeja, colocar el tomate en rodajas y pimientos entre ellos, aceite vegetal y verter todo.
- # Cocine las albóndigas en el horno que es precalentada a 374 F hasta que sus partes superiores volverá de color rojo.
- # Sirva caliente.

Nota: Puede utilizar la espinaca hervida en lugar de los huevos también.